By LOUIS LEMERY

GAB

11/52

TRATTATO DEGLI ALIMENTI

E della maniera di conservarsi lungamente in sanità;

Con la differenza, e scielta che si dee far di loro in particolare, con l'uso, e natura de' medesimi, secondo i principj Chimici, e Meccanici:

OPERA

Utile a i Fisici, ed a coloro, che mettono in pratica la Medicina

DEL SIGNOR

NICCOLO' LEMERY

Accademico della Real Società di Francia.

Traduzione dal Linguaggio Francese nell' Italiano.

IN VENEZIA, MDCCXXXIV.

Presso Giuseppe Corona, in Merceria.

CON LICENZA DE' SUPERIORI.

LO STAMPATORE a chi legge.

TRa gli Autori più inſigni del preſente Secolo ſi deve giuſtamente connumerare il Dottore Lemery, Medico-Fiſico Franceſe, il quale avendo arricchite le Stampe con Volumi eruditiſſimi, tra quali il Corſo Chimico ricevè

applauſo ſenza fine, tante volte riſtampato; ha voluto ora dar paſcolo al Mondo letterato con queſto bel componimento degli Alimenti, in cui con diſtinzione di Capitoli, con metodo ſingolare divisa le proprietà, e uſo de' medeſimi, ſecondo la diverſità de' Climi, dell' età, e de' temperamenti, materia fruttuoſa per la conſervazione degli Uomini, e d'utile per gli Eruditi delle coſe Fiſiche, e naturali, ſperando non ſolo per il grido di penna celebre ogni aggradimento, ma viepiù per l'ordine, conſeguenze, ed altre utilità l'ammirazione univerſale. Vivi felice.

TA-

TAVOLA
DE' CAPI
Che si contengono nel presente Libro.

PARTE PRIMA.

PARTE SECONDA.

Del-

PARTE TERZA.

De'

PARTE QUARTA.

Il Fine della Tavola de' Capi.

NOI

NOI REFORMATORI
Dello Studio di Padova.

CONcediamo Licenza à Giuseppe Corona Stampatore, che possi ristampare il Libro intitolato: *Trattato degli Alimenti*, *ec.* di Niccolò Lemery, trasportato dal Francese, giusto l'Esemplare stampato nel 1705. da Girolamo Albricci con Licenza de' Superiori.

Dat. li 18. Giugno 1734.

(Lorenzo Tiepolo Kav. Proc. Ref.
(Pietro Grimani Kav. Proc. Ref.

Agostin Gadaldini Segretario.

TRAT-

TRATTATO DEGLI ALIMENTI

PARTE PRIMA.

In cui si fa la disquisizione de' principj che gli compongono, il di loro uso, e la maniera di conservarsi in sanità.

PREFAZIONE.

COme la vita dell' Animale non dipende se non dal calore, e questo dalla fermentazione del sangue, che quando egli integramente si perde, subito perisce lo stesso, e che per altro il mischiamento de' più potenti sali fermentativi non possano esser bastevoli a trattener una fermentazione assai durevole; vedo la necessità, che il medesimo tiene di portarsi di quando in quando a pigliar alimenti. Ma perchè mai vi si porta, se non sente una fastidiosa sensazione, perciò debbo far ogni diligenza per scovrire la maniera in cui si fa il sentimento di fame. Ora come questa non è proprietà del corpo, ne segue che deve esser una modificazione dell' Anima; ma quando considero che per lo più sperimento questa sensazione contro la mia propria volontà, si rende manifesto,

che non se ne può dar la cagione allo spirito. Dunque debbo deputarla a qualche corpo; ma se cimentata la natura dello stesso si vede manifestamente, che egli non saprebbe operar senza comunicar del moto alla sostanza; e che avendo parti non saprebbe applicarsi immediatamente ad una sostanza che non ha parti; è certissimo, che nè meno il corpo ne può esser la cagione: dunque è un esser infinito che cagiona in me il sentimento. Ma perchè quando m'avvicino a qualche corpo, o ch'egli fa impressione sopra de i miei organi, subito ha qualche sentimento; ne segue ancora, che Dio è la vera cagione di tutte le sensazioni, e che i corpi altro non sono che la causa occasionale. Ad ogni modo come mi son avvezzato a riportar il sentimento nelle parti, in cui si fa l'impressione, che per altro la riporto verso la regione dello stomaco; e che finalmente altro non si trova in questa parte che un certo liquore nel fondo dello stomaco, che porta il nome di fermento: si dee conchiudere, che il sentimento di fame è cagionato per l'impressione, o sia irritazione fatta per mezzo de' sali, che si trovano nel medesimo dissolvente sopra della membrana interna del ventricolo, non per altro se non per avvertir l'anima della necessità in cui il corpo si trova d'alimenti. Ma perchè questo mestruo si filtra a poco a poco, ed accresce di più in più la di lui quantità, fa di mestieri, che crescendo l'impressione, la fame diventi incomportabile, se non si prendano gli alimenti. Pigliati dunque gli alimenti non è maraviglia se mi sento sgravato da questo sentimento, poichè inaffiandosi di questo dissolvente, l'impedi-

pedi-

pediſcono d'operar ſopra della membrana nervoſa; onde fermentando inſieme, ſi rompe in minutiſſime parti il loro teſſuto, e cangiando queſte di figura, mole, ed ordinamento, ſi diſtrugge integramente la loro forma. Ora dunque tutto ciò che può vivificare le parti ſolide, o fluide del noſtro corpo merita il nome d'alimento, ſecondo queſta definizione, l'aria dee eſſer un vero alimento. Ed in vero non v'è alcuno, che non s'accorga del gran biſogno, che ne ha ad ogni momento per la conſervazione della ſua vita; il che fa che non poſſiamo non cercarne l'avantaggio che l'Anima le riceve da quello. Oſſervo primieramente, che ſtringendo con un legame la trachea ad un cane, che queſto animale ſubito muore; e perchè non muore, ſe non che in quanto il di lui cuore ceſſa di battere, e che non ceſſa di battere, che in quanto gli manca la cauſa congiunta del ſuo movimento, debbo perciò cercar il fluido, che lo mette in giuoco, ed in che maniera il medeſimo viene a mancar coll'occaſione dello ſtringimento della trachea. Ora è certo che queſto ſpiritoſo fluido è portato al cuore per mezzo del ſangue, e non de' nervi, poichè continua a battere lo ſpazio di cinquanta ore dopo tagliati tutti li nervi che vanno rampeggiando nella di lui ſoſtanza (per l'eſperienza fatta dal famoſo Chirac Lettore delle facoltà di Mompelieri ſopra d'un Cane) è manifeſto che la legatura della trachea non può impedir il moto del cuore ſenza impedir, che il ſangue vi ſia portato, o finalmente privarlo di quel che il medeſimo può ricever dall'aria; e perchè la legatura della trachea non può impedir il ſangue

d'esser portato al cuore, che facendoli far ostacolo a sè stesso ne' polmoni, che il sangue non può perdere il suo movimento in questo corpo vescicoloso per mezzo della ligatura, se non in quanto che non si fa più alcun gonfiamento nella sua sostanza, per esprimerlo da' vasi, o per il mancamento di qualche parte fermentativa che l'aria vi portava; esamino qual di due può produr quest' effetto. Per questo stringo di nuovo col legame la trachea ad un cane dopo averla gonfiata d'aria, ma l'animale non lascia di morire come avanti; dunque se muore non è per altro se non perchè il sangue non può impregnarsi nel cuore del nitro dell'aria, che serve principalmente al di lui movimento, e quel che mi conferma maggiormente in questo sentimento, si è, che il sangue acquista nella vena polmonare un color fiammeggiante, e più splendido di quel che viene dall'arteria polmonare. Ora come questo colore non può riconoscer che una più viva, e più abbondante riflessione di raggi, e che il sangue non può rifletterli più abbondantemente, che in quanto ha acquistato maggior superficie; che non può finalmente acquistar più di superficie che per una maggior divisione delle sue parti, ve ne segue che qualche parte dell' aere sminuzza il sangue ne' polmoni. Per determinar più sicuramente la natura di questo fermento dell'aria, basta far riflessione sopra di questa sperienza; cioè che avendo lasciato del nitro nella macchina del Boile dopo avertirato fuori l'aria, non vi morì dentro l'animale fin che non fu consumato questo mestruo: e perchè molte sperienze c'assicurano, esservi di questa spe-

zie di ſale nell' aria, perciò dobbiamo conchiudere che queſto nitro è quello che conſerva il moto del cuore, ed in parte la fluidità, ed il color del ſangue. Ciò che mi conferma maggiormente in queſto è, che il ſangue eſtravaſato nel piatto piglia queſto color vermiglio ſolamente dalla parte che è toccato dall' aria, mentre che conſerva un color roſſo oſcuro al di ſotto: finalmente ciò che mi toglie ogni dubbio ſopra di queſto è, che avendo fatto ſeccare del ſangue, di poi meſſo ſopra de' carboni ardenti, fece molti crepiti conſiderabili; e poichè la Chimica non riconoſce altra ſpecie di ſale che il nitro miſchiato con alcuni ſolfi per far queſti ſtrepiti, ſi dee manifeſtamente conchiudere, che l' aria comunica al ſangue queſto ſpirito nitroſo, che il medeſimo per mezzo di queſto conſerva ancor in parte la ſua fermentazione; e finalmente che molte delle ſue particelle ſervono alla nutrizione, e conſeguentemente a riparare la perdita delle parti ſolide, che giornalmente ſi fa ne' noſtri corpi. Del reſto ſi può aggiugnere che i polmoni, eſſendo di tutte le parti del corpo le più fiacche, il ſangue paſſandovi dee neceſſariamente perdervi del di lui moto, ed in queſto modo chiudeſi da ſe ſteſſo il paſſaggio attraverſo dell' eſtremità de' loro vaſi, e pori di comunicazione delle arterie alle vene, ſe non foſſe di continuo diviſo per mezzo di queſto ſpirito nitroſo che lo tiene nella ſua dovuta conſiſtenza. Ma forſe dirà alcuno che reſpirando ſi ſente qualche freſco in queſte parti, il che manifeſta che le parti dell' aere fanno piuttoſto perdere del movimento al ſangue: a queſto riſpondiamo che la ſteſſa fermentazione fa,

che si senta questo fresco, perchè come ella sminuzza i principj della *massa*, e gli rende più sottili, ancorchè ve ne segua; che essi acquistino nuovi gradi di movimento, che come rende libera la circolazione ne' polmoni, si dee sentir fresco, o piuttosto un minor calore a cagione della minor quantità di sangue, che allora si trova dentro di quelli; convinti della necessità dell'aria, e del di lei nitro che depone nel sangue, principalmente per il moto del cuore, possiamo inferire che mischiandosi col sangue passa atraverso de' pori di questi vasi, che sono proporzionati alle parti d'un tal diametro, perchè come si sollevano vapori dal sangue che passa ne' polmoni, come si vedono uscir sensibilmente in tempo d Inverno, è manifesto che le parti nitrose dell'aria che sono di minor mole potranno facilmente passarvi. Inoltre se s'infonde dell'acqua tiepida nell'arteria polmonare, subito si vede riempita la trachea di schiuma; il che pruova dimostrativamente che vi sono pori nella medesima tonaca de' vasi che danno passaggio all'aria, ed alle parti nitrose. Del resto si dee far riflessione, che quando l'aria è infettata, la maggior parte delle persone è travagliata dalla stessa malattia; il che non si saprebbe assegnare ad altro, che alle parti artefiziali che l'aere comunica al sangue. Gli Autori fanno menzione di certa gente che furono suffocati appresso del fuoco di carbone. Di più giornalmente se ne vede che sono travagliati di dolor di capo, ed altri che cascano in deliquio per dimorargli qualche tempo vicino; il che non si saprebbe attribuire che al sale acido, che se ne solleva, il quale me-

sco-

ſcclandoſi col ſangue, ſecondo il di lei teſſuto, ora lo rareſà, e gli fa diſtender fuor di modo le meningi del capo, ora lo condenſa, e gli impediſce la ſua circolazione: il medeſimo ſi dee intendere del vapor del ſolfore, ec.

Finalmente ſi oſſerva nella pratica che il fumo di Nicoziana facilita la circolazion del ſangue ne' polmoni di coloro, in cui la craſſezza s' oppone al ſuo corſo, come nell' Aſma. In quanto al modo che l' aria è portata ne' polmoni, è apparente che non può riconoſcere per ſua cauſa principale che la dilatazione del petto; poichè tutte le eſperienze ci pruovano, che non v' è nella natura del vuoto; e che un corpo non potrebbe laſciar il ſuo luogo eſteriore ſe non ſpingeſſe altri vicini nel medeſimo tempo, il che fa che nell' avanzar, altri avanzano, e occupano quel luogo. Dunque è manifeſto, che la ſollevazione, e l' avanzamento del petto ſpigne l' aria a lui contiguo, e che queſto ſpinto ſi porta nel luogo in cui trova minor reſiſtenza. Molti ſono ancor gli uſi dell' aria negli animali, come di mandar fuori qualche voce per mezzo di diverſe modificazioni, che dall' aria riceve nella trachea, nelle fauci, ec. di far uſcir dallo ſtomaco gli alimenti diſciolti, che ponno paſſar per l' orificio inferiore dell' iſteſſo, di far entrar il chilo nelle vene lattee, di far l' eſpulſione delle fecci, ec.

Ora dunque alcuni pretendono che ſi può vivere ſei, o ſette giorni ſenza pigliar alimenti ſolidi; ma come vedo, che queſti tali diventano magri, in verità ſarebbe non eſſer curioſo il non farne la diſquiſizione. Per queſto conſidero che la magrez-

za non è altro che una diminuzione del corpo; e perchè questo diminuimento si fa insensibilmente, ne segue necessariamente che la magrezza non consiste che nella dissipazione d'alcune parti insensibili che lo compongono, il che si chiama traspirazione. Ed in vero le osservazioni di Santorio ci manifestano che giornalmente si dissipa quasi altrettanta materia che pigliamo d'alimenti.

In fatti si può dir con giusta ragione che non v'è corpo che per qualunque solidezza non perda della sua propria sostanza, come molti famosi Autori lo dimostrarono. Dunque con maggior ragione dobbiamo conchiudere, che oltre la saliva, e gli altri recrementi, ed escrementi che giornalmente si separano, si traspirano infinite particelle, che non cadono sotto i nostri sensi. Ma perchè questa traspirazione presuppone qualche forza movente, che scuota insensibilmente le parti, e che per altro il muovimento non si trasferisse, che per il contatto immediato de' corpi, perciò debbo esaminare quali siano quei corpi che s'applicano immediatamente alle parti del nostro. Ora so che il sangue si spande generalmente in tutte le parti del corpo; so ancora ch'egli non è solamente agitato da un muovimento di fluido, e di trusione, ma ancora da quello di fermentazione; so finalmente per l'analisi che ne ha fatto Monsieur Vieussens di Mompelieri, che l'acqua avanza sopra d'ogn'altro principio, il sal sopra del solfore, e che fra' sali, gli alkali salsi acri sono in maggior quantità degli acidi, e che finalmente i solfi sopravanzano la quantità della terra. Dunque se egli è composto di molte parti saline

d'ogni

d'ogni figura, è manifesto, che fermentando, e passando vicino delle fibre, di cui il corpo è tessuto, non potrà non scuoterle, e spignerne fuori per mezzo de' pori migliori molte particelle.

Frattanto, come osservo, molti altri corpi, i quali ancorchè non siano irrigati interiormente di sangue, nè di altro liquore sensibile, non tralasciano di traspirare; perciò non posso solamente riconoscere il sangue per cagione della traspirazione che si fa in noi, e perchè so che siamo circondati d'un aria sottile, di raggi luminosi, e finalmente di un'aria grossa, non v'è dubbio che questi non urtino continuamente contro della superficie del nostro corpo, e che passando, e ripassando non ne rapiscano sempre a cagione della sua figura qualche particella; ad ogni modo è vero, che sembra che i raggi luminosi non abbiano assai forza per alterar il tessuto del nostro corpo: Ma poichè essendo uniti all'occasione da uno specchio ardente, abbruciano Alberi ad una distanza considerabile, è apparente che si dee assicurare, che i medesimi corpi tendono ancora a toglier via qualche particella del nostro a forza di percuoterlo.

Ma finalmente se le carni, i frutti, ed i fiori si corrompono, quando si lasciano al dominio dell'aria, e che nascondendoli nella macchina del Boile, si conservano un tempo molto considerabile, da questa dissoluzione, che fa il loro fetore, chi può dubitar che l'aria non concorra a far traspirar i nostri corpi, urtando sopra della loro periferia; non è dunque maraviglia se la macchina non può durar lungamente, e se tutte le parti che la compon-

pongono sono così presto consumate, se la perdita che si fa giornalmente non è riparata col pigliar alimenti. Vediamo come questo si pratica, poichè le parti del mio corpo non potrebbero riparare la perdita che le medesime comportano di continuo, che ricevendo ne' loro interstizj un sugo della medesima natura. Esamino subito qual' è quel liquore, di cui si nutriscono le parti, per poter dopo considerare in che modo egli se gli aggrappa; e perchè non trovo altro umore che sia spinto nelle parti che gli spiriti, ed il sangue, e che per altro questa prima sostanza è troppo mobile, e spiritosa, per potervi esser ritenuta, è evidente che le parti del nostro corpo debbono nutrirsi di sangue: veramente egli mi pare all' occhio composto di due differenti sostanze. Dunque debbo determinar qual' è quella che serve alla nútrizione delle parti della macchina. Primieramente non si può dire che si nutriscano della parte rossa, poiche i polmoni, i muscoli, il fegato, e la milza non sono che tinti del suo colore, e che per altro lavandogli restano di color biancheggiante; ma ciò che mi fa credere, che così sia, è che i tendini, ed i nervi non sono di questo colore; ed è certo che non si nutriscono se non di linfa, poichè quando la piaga è per cicatrizzarsi altro non s' osserva che questo umore limpido, e glutinoso, che inspessandosi forma intieramente la cicatrice, e chiude fermamente l'apertura.

Ora come il cuore spinge indifferentemente mischiata col sangue la linfa in tutte le parti del corpo; e che questa non può dare a sè stessa tutte quelle differenti modificazioni che vi osservo, ne segue

gue che dee esser il tessuto delle parti per cui ella passa; ma perchè questo non si può far che in quanto il tessuto delle parti ha ricevuto una particolar configurazione nel loro primo principio: perciò si dee inferire che tutta la differenza della nutrizione delle parti del corpo dipende dalla disposizione, e dall' ordinamento particolare, e che le loro fibre hanno ricevuto nel loro principio. Dopo questo considero che ella non s' attacca alle parti, che in quanto i di lei capillamenti sulfurei, servendo come di legame agli altri principj, ed avendo l' estremità a guisa d' arpione sono disposti ad aggrapparsi a i corpi, che i medesimi incontrano; o perchè le particelle della linfa servono di cuneo ne gli interstizj delle fibre carnose: così la facilità che le parti oleaginose hanno ad applicarsi a qualsivoglia corpo, la difficoltà che si ha per levarle da panni, il concatenamento che hanno fra di loro, provano il medesimo; perchè se queste non fossero aderenti a' corpi suddetti che in quanto sono semplicemente ne' loro pori, non sarebbe necessario d' impiegar corpi d' una superficie scrabosa come il sapone per levarli le macchie, poichè un calor mediocre sarebbe più che sufficiente per scacciarle da questi interstizj.

Poichè dunque resistono alla forza del fuoco, e che per qualunque vibrazione, e scossa ricevuta non saprebbero separarsi da' filetti, a cui sono aggrappati, fa di mestieri, che quelli vi sieno attaccati a guisa d' irpione. Dunque le parti balsamiche del sugo nutritivo non saprebbero inaffiar le fibre carnose senza attaccarseli; e perchè la linfa è spinta col sangue da tutta la forza del cuore in tut-

te le parti del corpo, e che non può esser ſpinta col ſangue in queſto modo ſenza che le medeſime fibre non ſiano diſteſe, ve ne ſegue neceſſariamente che dopo l'impulſione, rimettendoſi le dette fibre rinchiuderanno ne' loro interſtizj le particelle della linfa, che gli ſaranno proporzionati, e che non averanno potuto ſeguitare il corſo delle altri parti. Fu detto che gli ſpiriti non potevano nutrir le parti: queſto è vero, ma da ciò che le parti non ſi nutriſcono di queſti, non ſi dee conchiudere che non concorrino in alcun modo alla nutrizione: in fatti come le parti paralitiche, che non ricevono queſto ſpiritoſo liquore reſtano ſmarrite, e macilenti, ne ſegue che la ſua preſenza è aſſolutamente neceſſaria per diſtendere tutti i filetti, e per tenerli nel ſuo tuono, acciocchè non cadano i loro lati gli uni ſopra degli altri, e non ſia fatto oſtacolo all' umore, che viene ſpinto per deporvi il ſugo nutritivo.

Abbiamo ancor detto, che il ſangue fermenta, e che il calore altro non riconoſce che la fermentazione, per queſto eſpongo alla diſtillazione molto chilo; ma oſſervo che vi ſi trova una gran quantità di ſali Acidi, e perchè il ſangue come fu detto abbonda in ſali Alkalici, e che ogni volta che vengono miſchiati inſieme queſti due ſali nell' acqua ſubito ſe ne fa una più, o men grande fermentazione, ſecondo che i detti ſali ſono più, o meno fiſſi; perciò dubitar non poſſo, che meſcolandoſi il chilo col ſangue non concorrino queſte due ſpezie di ſale, e non eccitino la fermentazione, il medeſimo ſi dee dir del nitro che l'aria partecipa al ſangue. E' dunque vero che il ſangue fermenta; ma

come

come ſi ha dalla diſtillazione del ſangue molto ſalſo, e che ogni ſalſo preſuppone una fermentazione, è manifeſtiſſimo che il ſangue fermenta. Ma quel che rende la coſa incontraſtabile, è il cambiamento del chilo nella ſua propria ſoſtanza; perchè come non può perdere la ſua forma, che in quanto le ſue parti eſſenziali acquiſtano una nuova figura, ed un nuovo ordinamento, che le ſue parti non ſaprebbero cambiar d'ordinamento, e di figura, ſe non ſi vuotino fortemente, e ſe nel medeſimo tempo non ſi ſminuzzano; per queſto biſogna neceſſariamente conchiudere che il ſangue fermenta.

Quel che ſembra difficile da concepire è, che ſe il ſangue fermentaſſe, doverebbe fermentar fuori del corpo, e non pigliare la conſiſtenza che ſi oſſerva: ma come ſi ha da riflettere che non piglia queſta conſiſtenza che in quanto perde la ſua fluidità, ed in quanto è ambito dall' aere, e che niente di tale gli arriva ne' vaſi, è evidente, che da queſto non ſi può conchiudere ch' eſſo non fermenti. Per togliermi dunque ogni dubbio ſopra di queſto, eſamino in che modo il ſangue ſi coagula, perde la ſua fluidità fuori del corpo, e non permette più a' ſali di concorrere, e di continuare la fermentazione, e come i corpi non ſono fluidi, che in quanto le loro parti ſi muovono ſeparatamente le une dalle altre, inferiſco, che il ſangue non perde la ſua fluidità, ſe non perchè le ſue parti ceſſano di muoverſi in queſto modo. Ora è manifeſto, che non perdono il loro muovimento, ſe non perchè lo comunicano ad altri corpi vicini; o perchè non ne

rice-

ricevono più per loro medesimi. La prima proposizione è falsa, poichè un corpo non si muove se non riceve del moto da un altro; dunque quelle cessano di muoversi, perchè non ne ricevono: e come non si può riconoscere che la materia eterea, che questa non può dargli questa agitazione se non passando atraverso li loro interstizj, facendole guizzare a cagione della loro figura, ve ne segue, che le parti del sangue non cessano di muoversi, se non perchè la materia eterea non li può più penetrare; e siccome un corpo continua sempre nella sua prima determinazione, se qualche altro non vi si oppone, non vedo alcuna ragione, che questa materia eterea non continui la sua strada attraverso le parti del fluido, se non vi si rappresenta qualche corpo forestiero per impedirlo; ma come non posso reputare questo effetto se non a' corpi vicini, debbo perciò conchiudere, che alcune parti dell'aria a guisa di cuneo sono spinte negl'interstizj che le parti dell'acqua lasciano fra di loro. Ma come l'aria non ha altre parti in se, che possano a guisa di cuneo fare questo ufficio che le parti nitrose fisse, resta a conchiudere, che è l'acido fisso del nitro dell'aria, che fa perdere la fluidità al sangue. E per rendere la cosa incontrastabile, faccio entrar dello spirito di nitro in una vena di un cane, e subito osservo, che il suo sangue si coagula; ma come questo salso acido non può fare ostacolo alla materia eterea, che in quanto resta imprigionato attraverso de' filamenti sulfurei, che non può essere in questo modo impacciato se non perchè

chè è ritenuto da' medesimi solfi, conchiudo che il salso acido nitroso fisso coagula il sangue, penetrando i solfi come un cuneo quando è spinto attraverso di due corde parallelle, ed attaccate per le loro estremità. In quanto al calore, come mescolati due corpi di diversa natura; per esempio, l'olio di tartaro, e l'olio di vitriolo tutti due freddi, si eccita subito un gran calore, e che per non v'è altro di nuovo che la fermentazione, ve ne segue manifestamente da questa esperienza, che il calore nel nostro corpo non può riconoscere se non la fermentazione del sangue.

Benchè mi sia chiarito fin quì di molte cose, ad ogni modo mi trovo senza cognizione della natura delle parti che compongono gli alimenti, e perchè le medesime sono così sottili, che si rendono insensibili, esamino la loro massa, ma come non posso tampoco saper la figura delle parti che gli compongono, poichè per qualunque divisione che ne faccia sono anco sempre composte, per questo non debbo aspettare di arrivare alla cognizione delle loro parti, che dopo averne fatto una divisione delle sue parti essenziali; e come non v'è niente che possa rompere il tessuto di questi, e nel medesimo tempo dissolvere separatamente tutte le sue parti, che il fuoco, debbo perciò applicarmi con ogni mio pensiero a fare in modo che col darli differenti gradi di moto, il medesimo possa darmi separatamente tutte quelle parti, che averanno una ugual massa, e figura, e per mezzo di questo avere tutti i principj del misto distinti, e separati, accciocchè esaminan-

niandoli diligentemente, possa scoprire le sue proprietà, e sua figura per mezzo degli affetti. Espongo dunque diversi alimenti nel modo suddetto, e mi costituiscono quattro differenti corpi; il primo mi sembra un cumulo di parti molto fluide, e limpide; il secondo una sostanza grassa, e infiammabile; il terzo un corpo molto pesante, di un odore, e di un sapore ingrato; ed il quarto un corpo naturalmente poroso, che saranno chiamati Acqua, Solfore, Sale, e Terra.

E poichè si sa per la ragione, e per l'esperienza, che le parti sottili mettono il sangue, e gli umori in movimento, che le grosse impediscono il loro corso, dando loro della consistenza che i sali lissiviali impediscono la coagulazione del sangue, che gli acidi fissi lo figgono, che i volatili le dissolvono, come anche gli acri tanto fissi, quanto volatili, che finalmente i zolsi addolciscono le parti acri, e che l'acqua dissolve i sali, ec. Ne segue dunque che conoscendo per l'anatomia di un alimento, ch' egli è composto di tali particelle, che questi principj hanno le tali qualità, che finalmente si saprà la sua virtù, e gli effetti che debbono produr nel nostro corpo. Ora come abbiamo detto ch' ogni alimento si risolve in quattro sostanze; cioè in terra, acqua, sale, e solfore, ne segue che dobbiamo esserne composti: ma come fra questi quattro principj ve ne è che sono semplici come la terra, e l'acqua, ch' ebbero la sua origine dalla prima divisione della materia; e degli altri composti da' primi, come il sale, ed il solfore, perciò gli divideremo molto a proposito in sem-

ſemplici, e compoſti; onde difiniremo nel medeſimo tempo eſſere gli elementi picciolissime particelle di materia reſultante dalla ſua prima diviſione, di cui tutti i corpi ſono compoſti, in cui finalmente ſi riſolvono. Ciò ſuppoſto eſaminiamo la natura, e le proprietà in particolaree di queſti quattro principj.

Della Terra. Cap. I.

PEr levar dunque ogni equivocazione, incominceremo a diſtinguere due ſpezie di terra, l' una chiamata elementare, o *Caput mortuum*, da un' altra ſopra di cui vi camminiamo, che racchiude dentro di ſe gli altri principj. Talchè difiniremo la prima, dicendo, ch' ella è un' ammaſſamento di picciolissime particelle angolate d' ogni figura, che coſtituiſcono un corpo poroſo, ed inſipido.

Da queſta difinizione ſi poſſono facilmente ſpiegare tutte le di lei proprietà; e primieramente di ciò che non è altro che un' ammaſſamento di particelle d' ogni figura, ne ſegue ch' ella dee eſſer irregolarmente poroſa, a ragione degli interſtizj, che le parti nell' unirſi furono coſtrette di laſciare: il medeſimo ſi pruova ancor manifeſtamente da quel ch' ella riceve in ſe qual ſi voglia altro corpo, quel che facilmente va in polvere riconoſce anco l' irregolarità delle ſue parti, le quali ſiccome nella loro unione hanno dovuto laſciare grandi interſtizj, perciò non hanno potuto toccarſi ſe non in pochi luoghi, il che fa, che non

hanno bisogno d'una gran forza per esser separate le une dall' altre. Veniamo alla di lei gravezza, e come ella ha molta superficie all' occasione della sua massa, e che per altro ella è molto porosa, inferisco che se accidentalmente ella viene a riscontrare l'acqua, o qualche altro corpo fluido con qualche determinazione contraria, siccome entrando ne' suoi pori farà ogni sforzo di comunicarli il suo movimento, è apparente che non potrà avanzar senza perdere del suo; per esempio, se si spigne un pugno di terra nell' aria con sei gradi di moto, e una pietra con quattro gradi, è manifesto che la quantità del moto, benchè minor nella pietra, non lascierà d' andar più lontano per la ragione allegata. Del resto ella si scorge d' un color di cenere, e perchè mescolando una certa quantità di color bianco con un altra tal quantità di nero mi trovo aver lo stesso colore, conchiudo, che questo non è un vero colore, ma bensì un composto di due colori, cioè di bianco, e di nero.

Ora dunque vedo benissimo che non posso sapere in che consista questo color di cenere, se prima non sò in che consista il bianco, ed il nero; laonde son costretto esaminare che cosa sia colore: e come il colore non è che un sentimento dell' anima, e che non ho sentimento alcuno senon all' occasione delle impressioni fatte sopra degli organi del mio corpo, ne segue che il colore altro non è che una sensazione dell' anima cagionata dall' impressione di qualche corpo sopra dell' organo della vista; ad ogni modo per toglier

ogni

ogni ſcambiamento di nome diſtinguerò queſto ſentimento che viene chiamato colore derivato dall' oggetto, da quel che mi ſembra colorito, che dimanderò color radicale; e perchè mai ſperimento queſta ſenſazione, o piuttoſto queſto colore derivato nelle tenebre, conchiudo che il lume è eſſenziale al colore), o per dir meglio, che i colori altro non ſono che certe modificazioni che arrivano a i raggi luminoſi, all'occaſione della diverſa ſuperficie del corpo, che gli riflette.

Ma come il moto può eſſer ſemplice, o compoſto d'infinite determinazioni, e che per altro qual ſi voglia corpo può deſcrivere infinite linee curve più o meno allontanate dalla retta, è manifeſto che i raggi luminoſi oltre le diverſe determinazioni, potranno ſecondo la loro forza, quantità, preſtezza, ec. far una diverſa impreſſione ſopra dell' organo, e conſeguentemente produr una varietà quaſi infinita di colori. Ma perchè gli oggetti che producono il bianco, mi ſembrano ſempre tali in qualunque luogo che poſſa mirarli. Che non mi poſſono eccitar queſto colore in queſto modo, che in quanto i medeſimi riflettano gli raggi luminoſi da tutti i punti della circonferenza in ogni parte, nel rifletterli da tutti i punti della circonferenza, e ſenza deſcriver la medeſima linea con cui ſono caſcati ſopra dell' organo, ne ſegue che i raggi luminoſi riflettendo da queſti oggetti, e facendo l'impreſſione ſopra dell' organo, cagionano in me queſto ſentimento di bianco ſenza cambiare la loro determinazione. Per tanto come mi ſento gli occhi aſ-

faticati dopo aver mirato per qualche tempo la neve, la calce, ec. che questo affaticamento, o sentimento di tensione necessariamente presuppone che siano state fatte violenti scosse sopra dell' organo, e che finalmente non possono esser in questo modo scosse se non per la forza, e quantità de' raggi luminosi, conchiudo manifestamente che 'l colore bianco consista in una maggior quantità di raggi reflessi d' ogn' altro colore. Con tutto ciò come questi non potrebbero riflettersi abbondantemente in ogni parte se non in quanto che cadono sopra di una superficie scabrosa, ed ineguale, onde la minima parte sensibile, e composta d' un gran numero di picciolissimi monticelli diversamente inclinati; conchiudo ancora che i corpi che mi sembrano di questo colore hanno la loro superficie arricciata, e ineguale in qualunque maniera, che si possa immaginare. Tutto questo è autorizzato per infinite esperienze; ma particolarmente per il color bianco che piglia il vetro, quando vien ad essere sminuzzato. Così se il bianco, e il nero sono due colori fra di loro opposti, senza che faccia un' altra disquisizione sopra di questo, è chiaro, che il nero non è, a propriamente parlare, un vero colore, poichè per veder nero non fa di bisogno che li raggi faccino impressione sopra dell' organo; onde v' è da notare che il nero si distingue dalle tenebre, in quanto che in questo non si fa alcuna impressione de' raggi, ma che all' incontro nel nero, vi resta nel fondo della retina l' ombra dell' oggetto, circondata all' intorno di raggi luminosi, quasi nell' istessa maniera

che

che s' osserva l'ombra d' una palla al sole sospesa per un filo nell' aria, se dunque il bianco, e il nero consistono nel riflettere, e non riflettere i raggi, ne segue di tutta necessità, che rifletteranno i raggi luminosi da più punti dell' oggetto che si scorge di color di cenere, con questo però che saranno distanti gl' uni dagl' altri, a proporzione che vi si troveranno in mezzo di quelle parti che costituiscono il nero, in tal modo che possano ancor restar dispersi nella retina gli picciolissimi ombraggj, nell' istessa maniera che si trova framischiato il nero nel bianco, il che dà quel color radicale all' oggetto; ma come questo si trattiene fuori del nostro proposito, e che per altro questo metodo ci condurrebbe troppo lontani, perciò siamo costretti di far succintamente la disquisizione del rimanente. In quanto alla generazione della terra come ella ha risultato dalla prima divisione della materia, così non troveremo fuor di proposito di darne qualche cognizione.

Dio creò nel cominciamento del mondo una grand' estensione di materia, che dipoi divise in parti d' ogni figura, dando a tutte un moto proprio, ed un comune, cioè l' uno a moversi all' intorno del suo centro, l' altro dall' Oriente all' Occidente, questo essendo, è apparente, che tutte le parti della materia non potevano moversi sopra del suo centro, che gli angoli non si fossero spezzati, e sminuzzati in minime particelle; onde non potevano rompersi tutti gli di loro angoli, che non acquistassero una figura rotonda, il che si dimanda materia del secondo elemento, e

come per altro hanno dovuto esservi certe parti; che a cagione dell'irregolarità della loro figura, e della lor massa non furono disposte a conservar il loro movimento, nè conseguentemente a diventar rotonde; così molte di queste si unirono insieme, e composero quel che si chiama terra, o materia del terzo elemento. Sicchè il rimanente degli angoli, che è restato fra gl' interstizj della materia globolosa, egli è ciò che porta il nome di primo elemento. In quanto poi al di lei uso ne' misti, egli è considerabile, poichè serve d' appoggio alle parti fermentative, le quali senza il suo soccorso distruggerebbero in poco di tempo il misto.

Dell' Acqua. Cap. II.

AVanti d'andar più oltre diremo che l' Acqua è un mucchio di picciolissimi spicchi duri, e rigidi, li quali nuotano continuamente nel fluido etereo, disposti a disciorre, e disunire qualsivoglia corpo, ma particolarmente i sali, è finalmente insipida a cagione della picciolissima mole delle sue particelle. In effetto osserviamo che se l'acqua non è contenuta ne' vasi, ch'essa scorre facilmente in ogni lato, il che non può avvenire, che a cagione della figura delle sue parti integranti, le quali essendo picciolissimi spicchi gli uni sopra degli altri, lasciano in conseguenza fra di loro molti interstizj, acciocchè la materia eterea possa facilmente passare per trattener le sue parti di continuo separate le une dalle altre. Benchè l' opinione di molti sia ch' ella abbia

una

una figura rotonda, ovvero ovata, però abbiamo ragioni sufficienti di preferir questa ad ogni altra, perchè oltre che non si può concepir, che le parti dell'acqua possano passar oltre, ed entrar così facilmente quasi in qualsivoglia interstizio; se fossero di tal figura, è ancor manifesto, che non si potrebbe spiegare la di lei coagulazione, poichè non potrebbero, che conseguentemente lasciar grandi interstizj, il che l'impedirebbe di congelarsi nel modo che sopra si è detto.

Possiamo ancor dir succintamente il modo, in cui l'acqua bagna i corpi, il che si renderà manifesto, se si considera con attenzione la di lei figura, poichè altro non si richiede, se non che le di lei particelle siano sottilmente, affinchè introdur si possono facilmente negli interstizj della superficie de' corpi che bagnano, o entrar nella loro sostanza per mezzo de i loro pori. Ad ogni modo si concepirà ancor la ragione, per la quale l'acqua non bagna i corpi oleaginosi, se si considera la requisizione tanto dalla parte de' corpi che sono bagnati, che da quella che bagna. Ora come vediamo richiedersi dalla parte del corpo, che bagna, una tal picciolezza nelle sue parti, ed una tessitura rara nel corpo che dee esser bagnato, si dee ancor conchiudere, che se l'acqua non bagna i corpi oleaginosi non è per altro, se non perchè mancano alcune di queste condizioni.

Vediamo finalmente come l'acqua ha la proprietà di dissolvere i sali, come anche molt' altri corpi, e come questo non si può far, che a cagione delle di lei parti, le quali come abbiamo

detto sono continuamente agitate dalla materia eterea, ne segue che le medesime a cagione della sua rigidità e figura, entreranno e voteranno tante volte ne' pori de' sali, che finalmente separando le sue parti le une dall'altre componeranno insieme un fluido salso. In quanto all' avantaggio che apporta nel misto, egli è molto considerabile; primieramente senza ella non vi sarebbe alcuna fermentazione, poichè è una massima che i sali non agiscono se non sono disciolti, ella è dunque d' un grand' avantaggio nella fermentazione, che è la madre della purificazione tanto de' sughi, che nutriscono gli animali, che di quelli che nutriscono i vegetabili.

De i Sali in genere. Cap. III.

DOpo aver parlato de' principj semplici, intraprenderemo la disquisizione de' composti, e così diremo che il sale non è altro che un ammassamento di parti terrestri, ed acquose strettamente unite, le quali essendo applicate sopra della lingua eccitano un sentimento di sapore, per l' impressione che fanno le sue rigide particelle, dalla saliva, o da qualche altro corpo disciolte. Siccome abbiamo detto che il sale è una unione di terra, ed acqua strettamente unita, non è difficile di provedere alla di lui gravezza, poichè è certissimo che più le parti d' un corpo si toccano immediatamente, che sempre meno lasciano pori, ed in conseguenza avendo meno di superficie a cagione della sua massa più dee esser grave : frat-

frattanto come abbiamo detto, che si dissolve facilmente nell' acqua, non si dee perciò credere, che le parti integranti de' sali siano talmente unite che non possano lasciar entrare ne i loro interstizj le parti dell' acqua, che sono necessarie alla di loro dissoluzione.

Il sentimento che questi eccitano coll' occasione della di loro impressione, proviene dalla rigidità delle loro parti integranti; in fatti non v' è dubbio, che le medesime non siano rigide, poichè dissolvono i metalli, il che non si potrebbe in alcun modo concepire se fossero pieghevoli. Del resto ve ne sono di molte specie, di cui i misti ne sono composti, nientedimeno se ne trova due specie principali, de' quali parleremo largamente, e sono chiamati acidi, ed acri, o alkali, di queste due specie diversamente congiunte ne risulta un numero considerabile tutti differenti gli uni dagli altri, ciò che s' osserva per esempio quando l' acido, e l' alkali s' uniscono insieme per mezzo della fermentazione, così questo n' è un terzo chiamato salso; ma come ve ne sono di due specie, perciò chiameremo quello che non ha la proprietà nè dell' acido, nè dell' alkali salso perfetto; e quel ch' eserciterà le proprietà dell' uno, o dell' altro salso imperfetto. Il salso imperfetto si distingue ancora in salso acido, e in salso acre, secondo che il salso participerà una maggior quantità d' acre, o d' acido. D' ogni specie ve ne sono ancor di fissi, e di volatili; i fissi sono quelli, i quali hanno maggior mole, e che resistono più alla forza del fuoco; i volatili all' incontro sono quelli

che

che hanno meno di massa, ec. Dobbiamo finalmente esservare l'acido più semplice dell' alkali, poichè l'acido non si risolve se non in terra, e acqua, che l'alkali si risolve in acqua, terra, e solfo.

Dell' Acido. Cap. IV.

IL sal acido non è altro che un composto di diversi spicchi acquosi strettamente uniti con alcune particelle di terra, che disciolto, e mischiato co' salsi acri, ovvero alkali subito fermenta; fra gli acidi gli uni sono di figura quadrangolare, oblonga, o cilindrica, e gli altri di figura romboida, e questo s' osserva per mezzo del microscopio. Alcuni domandano la ragione per la quale i sali perdono la forza framischiati nell' acqua? Si risponde a questo che le parti dell' acqua dissolvendo i sali sminuzzano la loro massa, e s' allontanano le loro parti le une dalle altre; onde debbono in conseguenza restar meno disposti a far questa impressione sopra delle papille della lingua. Del resto s' osserva che la principal proprietà degli acidi è, che quando si mescolano con gli alkali subito eccitano la fermentazione, talchè la cagione di questa non è altro che la gravezza dell' aria. Ma come non conosciamo ancocora la natura dell' alkali, per questo non faremo la disquisizione di questo Fenomeno, che nel capo seguente.

Dipoi s'osserva che gli acidi, massime i fissi coagulano il latte, e separano la parte serosa dalla buttirosa; in quanto poi alla maniera in cui si coa-

gu-

gula; ella è la medesima, che fu spiegato parlando del sangue. Ad ogni modo non si dee pigliar questa massima come vera; che gli acidi coagulino li solfi, poichè è certissimo che gli acidi li più volatili, in vece di coagurarli li dissolvono; il che non può farsi, se non perchè passando nel mezzo di questi maggior moto, e minor massa, non possono esservi ritenuti, di che ne segue che passando, e ripassando nella loro sostanza, rompono finalmente la loro tessitura, e fanno di modo che gli fonde col rimanente de' suoi principj.

Esaminiamo ora le altre proprietà, che gli acidi hanno ne' misti, primieramente concepiamo facilmente che la maggior parte de i metalli debbono la loro origine al sal acido, poichè la maggior parte di quelli sono sulfurei, e che gli solfi non perdono la loro liquidezza, che con gli acidi; questi côncorrono ancor alla nutrizione degli animali, e de' vegetabili fermentando li loro sughi purificandoli, e dandoli un moto sufficiente per poter sminuzzarsi, ed esser finalmente spinti in tutte le parti del corpo. Ma quando considero che per l'analisi de' misti, che questi sono composti di quattro principj, e che nè l'acqua, nè la terra pura non eccitano in me alcun sapore, e che i corpi che più partecipano de' solfi sono insipidi, qual uso può egli aver maggior di questo che di farmi aver la sua diversa modificazione gratissimi sentimenti di sapore, a ragion di cui son quasi sempre spinto, ed invitato a ricercar, e pigliar alimenti.

Del

Del resto non è senza ragione che l' Autore della natura ha attaccato all' organo del gusto un sentimeneo di sapore così grato, di cui le modifizioni de' sali ne sono la causa occasionale; perchè come gli alimenti sono stati assolutamente necessarj, come fu detto, per lo sostentamento della macchina, perciò fu di mestieri un grato sentimento, acciocchè ci portassimo con maggior ardore al seguito di quei corpi, il di cui uso era così necessario.

Dell' Alkali. Cap. V.

DAll' unione degli acidi con altra terra, e solfo, ne risulta un sale chiamato acre, il quale non è altro che un corpo perforato d' innumerabili pori, di una figura circondata d' angoli ineguali, e reso di una superficie arricciata, e scabrosa per lo mischiamento degl' acidi. Ora di ciò che è poroso, e facile investigar la ragione per la quale esposto all' aria si liquefà; perchè come la dissoluzione d' un corpo presuppone li pori, per cui il dissolvente possa passare, per entrare nella sostanza del corpo che dee esser disciolto, ne segue che se s' espone all' aria un alkali, e il medesimo sarà prestamente disciolto dalle parti dell' acqua che si trovano fra le parti dell' aria: la dissoluzione che ne fanno gli acidi pruova il medesimo, poichè non saprebbero esser disciolti se non ammettessero gli acidi ne' loro pori.

Abbiamo detto inoltre che gli alkali sono di una superficie scabrosa, il che si deduce manifesta-

sta-

ſtamente dal ſentimento d' acre, che cagionano ſopra delle papille della lingua, poichè ſembra che le rodino; ma quel che rende la coſa incontraſtabile, è l'uſo che gli medeſimi hanno di lavar le macchie dai panni, come abbiamo ſpiegato. L'eſperienza c'inſegna ancora che gli alkali ſono molto più volatili degli acidi, e queſto è facile da concepire ſe ſi conſidera attentamente la loro figura, la quale è tale che le particelle di fuoco urtano con maggior facilità contro della loro ſuperficie ſcabroſa; onde ricevendo più del moto, ſono più diſpoſti a ſollevarſi, il che non poſſono far gli acidi, eſsendo quelli d'una figura d'un ago, e di una ſuperficie sì polita, che i medeſimi ſguizzano, ſenza poter ricevere gran movimento. Veniamo all' uſo degli alkali ne' miſti.

Primieramente egli è che concorre alla fermentazione, perchè ſi dee ſapere che non può eſservi alcuna fermentazione, che non vi ſia un acido, e un alkali, o qualche altro corpo, che abbia la forma d'alkali come ſono il corallo, l'oro, l'argento, ec. Inolrre eſso ſerve a trattener i liquori in diſſoluzione, perchè come ſono di una ſuperficie ſcabroſa, è manifeſto, che non poſsono moverſi ſenza sbranar gli ſolfi nella maniera, che ſpiegaremo nel ſuo capo. Ma come gli acidi più hanno del movimento, e più ſono volatili, più diſsolvono la maſsa del ſangue, volatilizzano li principj, e li diſpongono a ſvaporarſi, ne ſegue che i miſti, i quali parteciperanno più di queſti, dureranno ſempre meno; il che s'oſserva ne' fiori, per l'odore che mandano, mentre che quelli

che

che ne hanno in loro di fissi si conservano lungo tempo.

Del Sale Salso. Cap. VI.

DAl mischiamento, e dal concorso degli acidi con gli acri, ve ne risulta un sale chiamato salso, o androgeno. Onde per definirlo con ogni chiarezza diremo che il sale salso è un corpo composto di acidi, e alkali strettamente uniti assieme; il che s' osserva dopo la loro distillazione, dando uno spirito acido, e restando nel fondo della ritorta un' alkali fisso.

Ci resta dunque da spiegare in che modo si fa l' unione dell' acido con l' alkali, ma siccome si fa per mezzo della fermentazione, non deve per questo esser fuori di proposito scoprirne in poche parole la di lei natura.

Veramente questa è una quistione nelle Scuole non poco agitata. Onde all' occasione di questo parmi che mi si dica che l' opinione comune della fermentazione cagionata dalla materia eterea sia di già stata tante volte considerata, e riconsiderata nel secolo passato, che in questo generi nausee, e per dirla in poche parole, come l' esperienza c' insegna, che messi due liquori fermentativi insieme nella macchina del Boile subito estratta l' aria, i medesimi cessano di fermentare, e che per altro la medesima macchina resta con maggior quantità di materia eterea, poichè non potendovi essere del vuoto, bisogna necessariamente, che quello spazio ch' era avanti occupa-

to

to dall' aria estratta sia occupato dalla sudetta materia eterea, per questo si dee necessariamente conchiudere che l' aria è la cagione della fermentazione, e non la materia eterea, ed in vero la mecanica della fermentazione si scoprirà facilmente, se consideriamo che abbiam molti corpi capaci d' esser disciolti, come coralli, o corpi alkalini, che sono naturalmente pieni di pori d' aria vuoti, come l' abbiamo veduto nel capo precedente; parimente molti corpi, che fanno assai bene l' officio di cuneo, come Acidi liquidi, le parti de' quali si muovono separatamente le une dall' altre in ogni parte, e finalmente una potenza motrice, cioè l' aria con la sua elasticità, o col suo proprio peso: dunque se di questo non si può dubitare, è manifesto, che mescolando un liquore acido con un alkalico, come egli si move in ogni parte, che intrometteranno nel cominciamento de' pori dagli alkali gli acidi, e che dopo l' aria con tutta la sua forza spignerà gli acidi già qualche poco intromessi ne i pori dell' alkali, finchè saranno disrotti li lati de' pori, e spezzati li medesimi alkali.

Vedo benissimo che si dirà non esser possibile di scoprir meglio il mecanismo della fermentazione ne' corpi d' una rara tessitura come ne' coralli, ne' sali, ec. ma che poi l' aria non potrà aver la forza di spignere talmente l' acido a dissolvere li metalli, e particolarmente l' oro, ch' è d' una tessitura forte, e dura; a questo si risponde che si dee considerar che la gravità dell' aria è molto considerabile, poichè la medesima sostiene l' acqua

qua ad un' altezza di trentadue piedi, e il mercurio a ventisette pollici; ma quel che rende la cosa manifestissima è, che si fa vedere nelle matematiche, che la forza della potenza motrice di un cuneo cresce a proporzione che la di lei altezza supera la latitudine della base. Dunque benchè si supponga che la gravità dell' aria sia molto meno di quel che è, come può crescere all' infinito per mezzo del cuneo, ne segue che la gravità dell' aria, o la di lei elasticità, che equivale alla gravità, spigneranno tanto li acidi ne' pori degli alkali ch' ecciteranno quel moto intestino, in che consiste la fermentazione. Esplichiamo ora come si fa il sale salso.

Ora come nella fermentazione il sal acido ha spezzato gli alkali, è apparente ch' essendo disrotti nuoteranno a lato degli acidi; ma come vi resta una congruenza nella loro superficie, è certissimo che riscontrandosi dovranno riunirsi. In tanto come i salsi perfetti sono del tutto insipidi, è manifesto, che se la superficie scabrosa dell' alkali restasse, i medesimi dovrebbero eccitare un sentimento di acrimonia come eccitavano; dunque bisogna che gli angoli dell' alkali fermentando si siano spezzati, e che dopo all' occasione del moto di fluido si siano scontrati, ed uniti insieme in un modo a formare una superficie sì uguale, e polita, che non sia più disposta ad eccitar sentimento. In quanto al salso acido, e salso acre, come l' uno tiene ancora le proprietà dell' acido, e l' altro quelle dell' alkali, fa di mestieri, che colui che ha la proprietà dell' acido, abbia avu-

tò una maggior quantità di questi sali nella fermentazione, il che fa che non avendo potuto fermentar tutti con la minor quantità dell'alkali, ve ne resta ancora per poter di nuovo fermentare se vengono a riscontrare altri alkali; ma se poi il salso avesse ancora qualche proprietà dell'acre, è manifesto, che questo non sarebbe per altro, se non perchè nella fermentazione i sali acri sarebbero stati in maggior quantità degli acidi.

I sali salsi sono ancor fissi, o volatili, ma siccome questo dipende dal mischiamento de' loro sali, per questo se saranno stati acidi volatili con alkali volatili, si chiameranno salsi volatili, se saranno stati fissi, salsi fissi. In quanto poi al loro uso, egli è considerabile. Ad ogni modo diremo, che la loro principale azione è di assottigliare, e sminuzzare la massa del sangue, non per la fermentazione quando sono salsi perfetti, ma per la loro mole ricevendo più del movimento dal cuore.

De' Solfi. Cap. VII.

Questi altro non sono che una congerie di sottilissimi capillamenti pieghevoli, ed aggruppati gli uni agli altri, che non si trovano quasi mai puri, ma bensì confusi con particelle terree, e saline mescolate con i medesimi accidentalmente, donde ne derivano le loro diverse consistenze, cioè, ora ristretti insieme, e solidi, ora fluidi. Frattanto si dee osservare, che si cavano i solfi da un misto in forma di olio; perciò altro non intendiamo per questo vocabolo se non l'olio che esce

dal misto per la distillazione. Se dunque l'olio è fluido, non è per altro, se non perchè le loro parti si toccano solo in qualchè parte; onde lasciano molti interstizj, e sono di una figura propria a guizzare le une sopra dell' altre nella maniera chè fu detto degli altri liquori. Osserviamo inoltre, che l'olio colla occasione della sua superficie polita, ed a ragione di questa figura cola con lentezza quando si versa; talchè si manifesta in questo mentre che non solamente debbono esser lunghe, e pieghevoli le sue particelle, ma ancora curvate, disposte in conseguenza ad aggrupparsi a guisa di arpione le une alle altre. In quanto al modo in cui si attacca a' panni, egli fu spiegato.

Ci resta da esaminare, perchè i solsi dopo di averli compressi si rimettono, il chè gli fa essere elastici, e come l'elasticità di un corpo consiste in ciò ch'essendo piegato si rimette, e che si fa chè niente tende alla di lui distruzione, ma che all'incontro resta sempre nella sua maniera di essere sin tanto che qualche cosa gliela faccia perdere, ne segue, che se quando fu piegato, non vi fosse qualche potenza motrice, che avesse forza di rimetterlo, ch'esso doverebbe restar sempre piegato: Dunque come si rimette, e che non può rimettersi se non è rimesso da qualche altro corpo, poichè un corpo non si muove se non è rimesso per un altro, e che finalmente non v'è altra potenza motrice, che possa produrre questo effetto, che la materia eterea, perciò si dee necessariamente conchiudere, che non si rimette se non perchè piegato, i lati de' pori della superficie concava si ac-

costano in qualche maniera; il che fa che la materia eterea facendo forza per continuare la sua strada, sforza i corpi elastici a rimettersi.

Del resto i solfi hanno molti usi ne' misti; servono primieramente ad inviluppare i principj fermentativi, a modificare i sali acciocchè se abbino differenti odori, e sapori; stringono ancora a guisa di legame le parti terree, e saline che costituiscono la solidezza de' corpi; poichè la terra essendo di natura porosa non è disposta per renderli solidi. Avendo dunque una sufficiente cognizione delle parti essenziali di ogni alimento, esaminiamo la maniera in cui dobbiamo servirsene.

Del modo di servirsi degli Alimenti. *Cap. VIII.*

PRimieramente l'alimento è solido, e liquido (di questi ultimi se ne parlerà altrove) egli si digerisce facilmente, o difficilmente, secondo che i di lui principj sono più o meno tra di loro uniti, e secondo che si trova composto di parti volatili, o grosse. Egli è ancora più o meno nutritivo secondo che abbonda più o meno in parti oleaginose, e balsamiche, disposte in conseguenza ad aggrupparsi alle parti solide.

Ogni alimento ha per lo più un sapor particolare, in tal modo che questo è grato, o ingrato, secondo che apporta del vantaggio, o è contrario alla conservazione della macchina. Per mezzo del sapore si scuoprono in parte i principj che sopravanzano negli alimenti. In fatti i corpi, in cui si tro-

vano per l'analisi pochi sali, sono del tutto insipidi. Del resto i sapori che si distinguono facilmente sono al numero di otto; cioè l'amaro, l'acido, l'acre, il salso, l'acerbo, l'austero, il dolce, l'oleoso.

L'amaro è prodotto dalla impressione de' sali acri che sono in parte involti ne' capillamenti de' solfi; talchè non possono eccitare un sentimento di acre; perchè perdono in parte la sua forza. Il mele cotto, per esempio, diventa amaro, perchè le particelle di fuoco hanno sminuzzato in parte i capillamenti da' solfi, che tenevano imprigionato quasi tutto il corpo dell'acre.

L'agro cagionato dagli acidi, i quali per la sua punta aguzzata fanno una impressione viva; ed in conseguenza una sensazione acuta, tale è l'aceto, ec.

L'acre è prodotto, come abbiamo detto, dagli alkali, che urtano violentemente con la loro superficie scabrosa, ed arricciata, l'organo del gusto; questa attenua, e sottilizza le parti grosse de' liquori.

Il salso è cagionato, come fu detto dal mischiamento dell'acido, e dell'Alkali.

L'acerbo, e l austero sono prodotti dagli acidi più fissi, mischiati con molte parti terrestri, il che fa, che urtando fortemente contro delle papille della lingua, quando le parti terrestri s'inaffiano nel medesimo tempo delle umidità, le restringono, e cagionano un sentimento stitico.

Del resto il dolce non è cagionato se non dall'acido involto da' capillamenti de' solfi, così resta solo a dire per dolcificare l'acrimonia degli umori,

ch'

ch' egli è ſingolare negli affetti di petto; ma ſi deve avvertire di ſervirſi in queſto caſo di dolci che contengono ſali fiſſi, come il zucchero, ec. poichè ſono quaſi tutti corroſivi.

L'ontuoſo contiene finalmente poco ſale, ma molte parti oleaginoſe, le quali guizzando ſopra tutta l'eſtenſione della lingua; queſto tempera più di ogni altro l'acrimonia, e l'ardore degli umori, così ſe ne dee uſar moderatamente, perchè impediſce l'azione del fermento dello ſtomaco.

Per vivere dunque in ſanità, fa di meſtieri trattenerſi fra le ſponde della mediocrità, e di ſervirſi di queſti per quanto ne richiede il biſogno della macchina; non ſi dee però far dieta, poichè queſta non conviene ſe non agli ammalati, ed a coloro, che hanno uno ſtomaco molto debole.

In quanto all'uſo immoderato di queſti, egli ſi manifeſta aſſai co' faſtidioſi inconvenienti, che eſſo cagiona; egli rende le perſone gravi, diſtrugge il diſſolvente, genera crudità, vertigini, oſtruzioni, ed è generalmente la cagione di tutte le malattie, di cui il corpo umano è capace, ſecondo la diſpoſizione delle ſue parti liquide, o ſolide; non è dunque ſenza ragione, ſe ſi dice volgarmente, che l'intemperanza è la nutrice de' Medici, e che la goloſità ammazza più uomini che la ſpada.

Fra gli alimenti ve ne ſono, che debbono eſſere apparecchiati come le carni, i peſci, ec. ed altri, che ſi poſſono mangiare tali quali la natura ce li preſenta, come i frutti ben maturi, ec. Diogene accuſava ne' ſuoi tempi gli uomini di

pazzia, quando li vedeva pregare i Dei per la conservazione della loro sanità (cosa, diceva egli, ch'era nelle loro mani) e che usciti dalle preghiere andavano a dar l'eccesso alle crapule.

Circa l'ora di pigliar gli alimenti, e de' pasti, che si hanno da fare in un giorno, l'appetito, e la consuetudine debbono fare il giudizio; frattanto si può dire, come il più sperimentato, che se ne dee far due ogni giorno, esaminiamo ora, se si dee mangiar più nel tempo di pranzo, che della cena (*vel vice versa*) Ippocrate, Celso, e Galeno ribattono con solide ragioni, che il meglio è di mangiar più la sera, perchè dicono, che la digestione degl' alimenti si fa meglio nel tempo del sonno, e che nell' intervallo della cena al pranzo si trova il doppio di tempo di quello del pranzo alla cena: Autario, Avicenna, e la Scuola di Salerno sono di un sentimento opposto, come si vede per questi due versi.

Ex magra cena stomacho fit maxima pœna.
Ut sit nocte levis, sit tibi cena brevis.

Esaminate queste opinioni trovo, che chi è di un buon temperamento, ed integramente sano, ne può pigliar egualmente, mentre che si trattenga, come abbiamo detto, tra le sponde della mediocrità. Ma in quanto al sopra più è ancor certissimo, che è meglio per la sanità di mangiar più nel tempo di pranzo che della cena, principalmente per le persone d'una debole complessione.

In quanto alle ragioni di Galeno, ec. rispondiamo non essere vero, che la digestione si faccia meglio nel tempo del sonno, poichè quando si fa dell' eser-

esercizio dopo il pasto, subito indi a qualche ora si sveglia l'appetito; il che ci manifesta, che si è filtrato nuovo fermento, e che non trovando alimenti per agir sopra di loro, agisce sopra della membrana interna del ventricolo. In oltre se si dorme dopo il pranzo, non si ha quasi niente di fame alla cena. Dunque se non si ha fame alla cena, quanto più si dorme dopo il pranzo, si dee conchiudere o che il dissolvente agisce ancora sopra degli alimenti, o che vi sono restate indigestioni, che inzuppano i sali del fermento, i quali non potendo far impressione, non si può aver il sentimento di fame, o finalmente, che il dormire impedisce la separazione del detto mestruo dalla massa del sangue. Dunque non è vero che la digestione si faccia meglio, e con maggior prestezza nel tempo del sonno.

In somma quel che rende la cosa incontrastabile è l'esperienza, la quale ci fa veder manifestamente esser più salutevole di cenar leggermente. Cardano dice aver veduto, e interrogato molta gente, che vissero cent' anni, i quali l'assicurarono, che non mangiavano che poco la sera; e in fatti si vede, che coloro, i quali si caricano lo stomaco di alimenti, e che vanno principalmente a dormire subito cenato, patiscono molte incomodità; e la ragione è, che acciò gli alimenti possano generare un buon chilo, debbono aver intieramente cambiato di forma, e perchè so che un corpo non può perder la sua forma; che per un nuovo ordinamento, e configurazione delle sue parti, e che questo non può sopraggiungere alle parti di qual

ſi voglia corpo, ſe non per mezzo d'un movimento tale, che gliele faccia traſmutar di ſito, e di configurazione; vedo quanto ſia neceſſario il non andar ſubito a letto dopo cena, e nel medeſimo tempo la neceſſità che v'è di non caricarſi d'alimenti.

Del reſto non biſogna, tanto come ſi può, dar nella varietà degli alimenti, ſe non ſi ha biſogno d'appetito, perchè queſto ci obbliga a mangiar più di quel, che ci fa di biſogno.

Finalmente ſi dee ſtar lontano da tutto ciò che può interrompere la digeſtione; come per eſempio, dal calore, ed eſercizio immoderato, crapole, ec. che diſſipano, e mandano gli ſpiriti altrove; dal bere troppo dell' acqua, perchè diſtrugge il diſſolvente dello ſtomaco; dall' uſo eccesſivo del vino, perchè accreſce troppo il moto del ſangue, e degli ſpiriti; dal dormire dopo il paſto, ec. con proccurare dopo eſſo di trattenerſi con amici ſopra coſe, che ſveglino lo ſpirito, e di far qualche paſſeggio, affinchè accreſcendo ogni poco il movimento al ſangue, accreſca conſeguentemente il calore, e per mezzo di queſto ſi ſeparino, e concorrino i princìpj fermentativi, che ſi trovano nel ventricolo; e queſto è forſi ciò che diede occaſione di far queſto verſo:

Poſt cœnam ſtabis, aut paſſus mille meabis.

TRAT-

TRATTATO
DEGLI ALIMENTI
PARTE SECONDA.

Degli Alimenti estratti dagli Animali, e prima della loro origine.

LA quistione è di sapere se tutti gli animali hanno la loro origine dalle uova, o dal semplice mischiamento de' semi dell'uno, e dell'altro sesso, come l' hanno creduto gli Antichi. Ad ogni modo credo poter dire con giusta ragione, che le nuove scoperte anatomiche, che furono fatte coll' occasione di questo, siano più che bastevoli per provare, che tutti gli animali hanno la loro origine dalle uova. In fatti se non si ha carattere alcuno di feto nell'utero dell' animale avanti il coito, ch' esso non abbia ricevuto altro di nuovo che il seme, è manifesto, che si dee conchiudere o che il feto è portato per mezzo di questo umore tutto formato, e che non fa che pigliarvi accrescimento, o che si forma nella cavità dell' utero per l' ordinamento, che sopraggiunge al seme, o finalmente, che il seme lo fa venir d' altrove nell' utero.

Il primo sentimento sembra autorizato dalla scoper-

perta di molti piccioli animali, che per mezzo del microſcopio ſi oſſervano nel ſeme. Contuttociò non ſi può aſſicurare che queſti piccioli animaletti, che ſi oſſervano in eſſo ſiano tanti feti, perchè come ſi muovono, è certiſſimo, che ſi dovrebbe dire, che già ſono animati, il che è contro la fede, la quale c' inſegna che Dio non crea l'anima del feto umano ſe non nel ventre della Madre. Inoltre è ancor manifeſto che non ſi forma nella cavità dell' utero per il miſchiamento del ſeme del maſchio, con l' umore linfatico della femmina, poichè oltre moltiſſime eſperienze contrarie, è apparente, che queſti ſeguaci degli Antichi, eſaminaſſero diligentemente l' utero degli animali in diverſi tempi dopo il coito, vedrebbero con gran maraviglia, che niente ſi trova in eſſo, ſino al terzo giorno in circa dopo la concezione come fu oſſervato da molti Autori moderni ne' conigli.

Conchiudiamo dunque, che queſti feti ſono portati d' altrove nell' utero; e perchè non gli reſta altra comunicazione, che colle tube Falopiane, e queſte con gli uovari, e che ſi ſcuoprono nelle medeſime tube trentaſei ore in circa dopo il coito de' conigli, corpi ſimili, ma più piccioli di quelli che ſi trovano dopo tre giorni nell' utero, dobbiamo di nuovo conchiudere ch' eſſe altro non ſono che ſemplici ſtrade, che ricevono queſti corpi dagli uovari, e gli portano nella cavità dell' utero. Dobbiamo tanto più confermarci in queſto ſentimento, quanto più ſi conſidera, che pigliato un' uovario di un cadavere di femmina, indi meſſo nell'acqua bollente, tanto quanto ſarebbe cuocere un uovo, levata la membra-

brana comune si separano facilmenta le uova grosse le une più delle altre, tutte coperte di una membrana propria. Non è il tutto, mai si osservano delle vessicole nelle tube dell' utero, che la membrana comune dell' uovario non mi paja squarciata; in cui finalmente si osserva, che altrettante si trovano le cicatrici, quanti sono i feti che quell' animale ha dato fuori del suo corpo. Convinti dunque che i feti degli Animali hanno il loro principio dalle uova della femmina, fecondati dal seme del maschio, è evidente che lo stesso dee essere de' feti umani; perchè se è vero, come non v'e dubbio, che l' Autore della natura operi sempre per le strade le più semplici, e le più degne di un Dio, perchè moltiplicare le leggi, che ha stabilito per la propagazione della specie; e se quelle per cui trattiene tutti gli altri animali è bastevole per quella dell' uomo? perchè stabilirne altre, che cospirano al medesimo effetto: ma non è la sola ragione, che rende la cosa incontrastabile, vi sono ancora molte esperienze, che provano lo stesso. I primi Anatomici dell' Europa ci assicurano aver trovato molti feti in più cadaveri umani nelle tube dell' utero; i suoi vasi ombelicali, placenta, e tutti distintamente formati. Ma veniamo al nostro proposito.

Ancorchè gli alimenti, che si hanno da' vegetabili, fossero bastevoli di trattenerci ben disposti, e che i primi uomini solo si cibassero di essi: Non perciò vollero tutti contentarsi di questa moderazione; ebbero non solo la crudeltà di rubbare agli animali il loro latte, ed uova; ma ogni volta più incrudeliti perseguitarono questi poveri animali fino

no nelle loro più ſegrete, e più profonde caverne, ad ucciderli, per ſaziarſi delle loro carni, in tal modo, che i più volatili, ed i più coperti d'acqua, nè meno furono liberi dagli loro inſulti. Divideremo dunque gli animali, che ci ſervono di alimento in quattro claſſi, cioè in terreſtri, in quadrupedi, in volatili, in anfibj, ed in acquatici.

Si può dir generalmente che gli animali terreſtri nutriſcono più d'ogni altro, e che ci ſomminiſtrano un alimento più ſolido, che non è così facile in conſeguenza a diſtruggerſi. In quanto a' volatili la maggior parte è più grata, e più delizioſa de' terreſtri, ed in ſomma molto più facile alla digeſtione. I peſci finalmente ſono di tutti gli altri animali più indigeſti, i più umidi, ed i più freddi, perciò ſi corrompono facilmente, e nutriſcono meno degli altri. Gli Anfibj hanno dell'acquatico, e del terreſtre, e non v'è niente in queſti di particolare. Del reſto come tutti queſti animali hanno differenti parti, che non nutriſcono ugualmente, e che per lo più producono differenti effetti, perciò ſarà molto utile il farne la deſcrizione.

La prima parte degli animali, che ſi oſſerva, è la carne muſcoloſa, che nutriſce più d'ogni altra, e che fa un miglior ſugo, compone la maggior parte dell'animale. Queſta cambia conſiderabilmente ſecondo la di lei età, il luogo in cui ſi trova, gli alimenti di cui ſi ſerve, il ſeſſo, e finalmente ſecondo il modo con cui ſi prepara per mangiarla. Gli animali, che ancora lattano, hanno per l'ordinario la carne tenera, molle, umida, e viſcoſa; contuttociò ella ſi digeriſce facilmen-

mente, e tiene libero il ventre; quella poi degli animali di una mezzana età, essendo più ferma, produce un miglior alimento; ma quella degli animali, che passano questo tempo, è arida, secca, e molto difficile a digerirsi. La differenza della loro carne, avuto riguardo al luogo, è considerabile, perchè secondo i differenti paesi, ella ha il più delle volte un sapore molto diverso. Gli alimenti di cui gli animali si cibano apportano ancora molto cambiamento alle loro carni. Ed invero gli abitanti del mare Settentrionale per mancamento di pastura ne' loro campi, sono costretti di nutrire i loro bovi, ec. di pesci. I medesimi ci assicurano che le carni, ed il latte di quelli hanno tutto l' odore, e il sapore del pesce. In quanto al sesso, come i maschi sono di un temperamento più caldo delle femmine, per questo le loro carni sono più secche, meno umide, ed in conseguenza proprie a produrre un buono alimento.

La carne de' Castrati, principalmente nella loro età giovenile, è molto più tenera, e grata al gusto, più nutritiva, e più facile a digerirsi; la ragione si è, che in questi ultimi si fa per lo più una perdita considerabile de' principj balsamici della massa del sangue per le parti della generazione; quindi è, che non facendosi questo ne' primi, essi deono rendere le loro carni più succose, e d' un miglior sapore. Ma come il nostro stomaco mai digerirebbe la carne cruda, perciò si fa bollire, o arrostire, acciocchè si possa digerire. Si prepara ancora in molte maniere diverse, che cambiano considerabilmente il suo sapore. Ad ogni modo le carni a

lesso,

lesso essendo più umide delle altre; convengono assai più a quelli che sono di un temperamento secco, caldo, e bilioso, e che non hanno libero il ventre. L'arrosto all'incontro conviene più a chi è di un temperamento pituitoso; che sono soggetti a catarri, flussioni, ed altre malattie della medesima natura.

Dopo aver esaminato la carne muscolosa dobbiamo passare alle viscere.

Il fegato è chiamato da' Latini *Jecur*, *quod juxta cordis vires potestatem suam exerceat*. Egli è un colatojo fatto per purificare la massa del sangue; scaricandola dagli umori biliosi, che in essa vi si contengono; è per l'ordinario contrario agl'Ipocondriaci malinconici, ed a coloro, che patiscono ostruzioni di milza, di utero, ec. perchè condensa il sangue per esser molto difficile alla digestione; ed accresce in questo modo le ostruzioni nel nostro corpo. Non fa poi il medesimo il fegato degli animali giovenili; poichè in questi egli è tenero, ed abbondante di sugo. La milza è una viscera, la quale hà quasi le medesime qualità del fegato. Nientedimeno Paracelso, e molti altri dicono, che la sua decozione preparata con alteranti è un buon mestruante.

I Rognoni sono due filtri, che separano la serosità dal sangue. Quelli degli animali vecchi sono di un cattivo alimento; ma quelli di una età giovenile sono di un sapore squisito.

Il Cuore è chiamato da' Latini *Cor*, *a currendo*, perchè è in un continuo muovimento. Veramente si può dire, ch'egli sia tra le viscere il maggiore, poichè è il primo a vivere, e l'ultimo a morire; la sua carne deve esser ben cotta per produrre un buon chilo; altrimente non è buona per la sanità.

I polmoni sono chiamati da molti antichi Filosofi; *cordis flabellum, & ventilabrum*; il ventaglio del cuore. Egli è di una sostanza molle, umida, sugolenta, leggiera, facile alla digestione, nutrisce assai, ed è un buono alimento.

Le glandole sono quasi tutte tenere, saporite, di un buon sugo, e fanno un buon chilo, massime quando l'animale fu sano, e nutrito di buoni alimenti.

Li testicoli sono così chiamati, perchè fanno testimonianza della virilità, queste parti hanno un sapor molto forte, ed ingrato negli animali, che non sono giovinelli; ma in questi sono di delizioso sapore, e fanno un buon chilo.

I piedi, e le altre estremità, le quali sono tutte composte di membrane, ligamenti, tendini, vene, arterie, e cartilagini, generano un chilo viscoso, rinfrescante, ed umetante, e naturalmente sono difficili a digerirsi, e perciò si dee solo usare quelli de' più teneri animali. La sostanza del cervello, ed il grasso sono insipidi, disposti a produrre un chilo viscoso, a provocar nausee, ed abbattere l'appetito.

Circa poi delle ossa, Monsieur Papin Inglese ha inventato in questi ultimi tempi una macchina in cui si fanno dissolvere, e si rendono in una spezie di brodo, o di gelatina, che molto nutrisce. Questa è di rame, onde gli somministra principj fermentativi, che in poche ore gli fa perdere la loro forma, il che non può far il calore in più giorni, la di cui esperienza pruova incontrastabilmente il fermento dello stomaco. Il sangue degli animali è alcune volte in uso, fra tanto si prepari in qual si vo-

voglia modo, egli è sempre difficile alla digestione. Il più in uso è quello di porco, di lepre, e di alcuni alrti animali; quel di porco è il migliore, dee esser ben preparato con aromati, e prenderne moderatamente.

Del resto molti pretendono che l'uso di cibarsi degli animali non è se non dal Diluvio, e che avanti di questo tempo vivevano gli uomini di vegetabili. Onde provano il loro sentimento con quel che dice la Genesi al *cap.* 1. che Iddio avanti del Diluvio aveva prescritto agli uomini gli alimenti di cui dovevano cibarsi, e che non aveva fatto menzione della carne. Inoltre lo confermano coll'autorità di molti Santi Padri, Medici, e Filosofi. Ecco quel che ne dice Lucrezio, (*Lib. de rer. Nat.*)

Quæ sol, atque imbres dederant, quod terra crearat,
Sponte sua, satis id placabat pectora donum,
Glandiferas inter curabant corpora quercus.

E Ovidio nel Lib. 1. delle sue Metamorfosi:

Immunis, rastroque intacta, nec ullis
Saucia vomeribus per se dabat omnia tellus,
Contentique cibis nullo cogente creatis,
Arbustos fœtus, montanaque fragra legebant;
Cornaque, & in duris hærentia mora rubetis,
Et quæ deciderant patula Jovis arbore glandes.

E nel Lib. 15.

At vetus illa ætas, cui fecimus aurea nomen,
Fœtibus arboreis, & humus quas educat herbis
Fortunata fuit, nec polluit ora cruore:
Tunc, & aves tutæ movere per aera pennas,
Et lepus impavidus mediis erravit in arvis,
Hæc sua crudelitas piscem suspenderat hamo.

Alcu-

Alcuni pretendono che gli alimenti che ci somministrano gli animali, siano dannosi alla nostra sanità, e che l' Autore della natura non gli ha ha fatti per servirsene in questo modo. Perchè dicono che oltre le smoderate fermentazioni, che producendo in noi corrompono i nostri umori, e cagionano molte malattie; che si osserva ancora che coloro i quali ne usano immoderatamente, diventano grossolani, stupidi, ed acquistano quasi una somiglianza di temperamento di quelli animali, di cui si cibano; e finalmente che questa è la ragione, che altre volte vi erano uomini, che non vivevano se non di animali, che fossero forti di animo, e intrepidi, acciò passassero le nobili qualità di questi animali dentro di loro.

A questo rispondiamo, che se si vedono nascere malattie dall'uso immoderato degli animali, questo esser l' errore di coloro, che ne usano senza moderazione, che per altro l' istesso avviene nell' uso immoderato de' vegetabili, e che finalmente tra le piante esservi molti veleni, il che non è sicuro che sia tra gli animali. Dunque l' uso degli animali conviene con questa condizione, che sia moderato, tanto più che questo è un alimento che molto nutrisce. E' vero che se mai ci fossimo serviti di questi, che saressimo contenti degli alimenti de' vegetabili. In somma senza più filosofare sopra di questo, se è la verità, che questo altro non sia che un abuso, egli è talmente passato in uso per la consuetudine, che è diventato necessario.

Furono in un tempo alcuni Filosofi, che con

idee di chimera riputavano a gran misfatto l'uccidere gli animali, ed il cibarsi delle loro carni. Pitagora fu il primo ad intraprendere la difesa della loro vita. Egli si credeva che dopo la morte di un animale, la di lui anima passasse nel corpo di un altro animale; onde posto il suo falso principio, riguardava come scelerati coloro, che proccuravano di allungare la sua vita con la perdita di quella di un' altro.

Empedocle, Porfirio, Plutarco, ed alcuni in Oriente furono, e sono ancora di questo sentimento; questi quando vedono che alcuni Cristiani si dispongono ad uccidere qualche animale, corrono subito a briglia sciolta avanti di loro a presentarli danari per riscattare la vita di quello.

Vi sono anche molti popoli, i quali a cagione di superstiziose considerazioni non ardirebbero mangiar della carne di certi animali, per esempio, in alcuni luoghi delle Indie si rendono al Bue onori divini; in tal modo, che merita tra di loro tanto castigo colui, che uccide un uomo, come quello che percuote a morte questo animale. Se fosse permesso di fare un mischiamento delle cose profane colle divine, diressimo che Mosè nell' antica Legge vietò agli Ebrei di servirsi di certi animali salsi, e naturalmente grassi, e pesanti, temendo che queste carni essendo indigeste non gli rendesse negligenti al culto divino, ec. ma è superfluo stendersi di più sopra questa materia, esaminiamo più particolarmente gli alimenti, che ci somministrano gli animali.

Del

Del Vitello. Cap. I.

LA carne di Vitello, e le altre ſue parti deono eleggerſi nel tempo, che egli è ancora da latte. Queſte deono eſſer bianche, tenere, ben nutrite, e di buon ſapore. Convengono in ogni tempo, in ogni età, e temperamento, però più alle perſone deboli, delicate, e che fanno poco eſercizio, che a coloro, che ſono forti, robuſti, e che ſono in un continuo paſſeggio, a' quali v'è neceſſario un alimento più ſolido, e che più reſiſta alla diſſipazione di queſto. Del reſto ſi è detto, che dee eleggerſi giovane, perchè allora le ſue carni, e le altre ſue parti ſono tenere, deliziofe, e facili ad eſſere diſciolte dal fermento dello ſtomaco; chè dipoi, come queſte medeſime parti diventano più ſolide, più ſecche, e più dure, perciò non è poi maraviglia ſe reſiſtono molto più al loro diſſolvente. Bruierino ci racconta, che i Romani laſciano lattare i loro vitelli circa ſei meſi, e che nel mezzo di queſto tempo uſano ogni diligenza, acciocchè non mangino erbaggi, perchè hanno per eſperienza, che in queſto modo le loro carnagioni ſono più delicate, più ſane, e d'un miglior ſapore. In fatti queſti animali ſono d'una temperatura ſecca; onde più che ſono nella loro prima età nutriti d'umidi alimenti, come il latte, tanto piu le loro parti devono produr buoni effetti, poichè ſono più temperate.

Averroe loda tanto la carne di Vitello, che non fa difficoltà alcuna per dir che è migliore di

quella del pollo. Avicenna ci assicura che è molto salutevole; e finalmente Galeno dice, che questa arrosto si digerisce facilmente, e nutrisce assai. Ella è nutritiva, rinfrescante, umettante, i polmoni sono pettorali, perchè contengono un sugo oleaginoso, e balsamico, disposto ad aggrupparsi alle parti solide, intrigar gli umori acri e mordaci, ed a moderar il loro ardore; di più tiene libero il ventre, rendendo gli escrementi, che si trovano nelle budella più fluidi, e le strade per cui devono passare più lubriche. Li buoni effetti del loro capo, e piedi, proviene da un sugo mucilaginoso che le medesime parti contengono abbondantemente. Il grasso di questo animale è in uso nelle pomade, massime quello che è presso de' rognoni, questo con la di lui midolla è risolutivo, dolcificante, mollificante, ed anodino. La materia di cui si serviamo per rappigliare il latte non è altro che una parte acida, che si trova nella cavità dello stomaco di questo picciol animale; questa sostanza non è se non il fermento del suo ventricolo, in cui sopravanza l'acido fisso.

Il Vitello da' Latini, *Vitulus, a viridi ætate*, perchè egli è allora in una età verdeggiante.

Del Bue. Cap. II.

QUando il Vitello è arrivato nella sua maggior forza e grandezza, egli diventa Toro; ma se si è castrato, e domato nel suo dovuto tempo, allora si chiama Bue, cresce più, e diventa più grasso, ma resta più debole; di questi ve

ne

ne sono generalmente due spezie, cioè dei domestici, e dei salvatici, di questi ultimi ve ne sono altre spezie che sono tutte in uso tra gli alimenti, ma non in questi paesi. Egli si dee eleggere tanto giovine che si può, grasso, tenero, e nutrito di buoni alimenti. La vacca, come ad ognuno è noto, è la femmina del Toro; le carni di questi due animali non sono così salutevoli, nè sì grate come quelle del Bue. Plinio dice, che le Vacche non vivono più di quindici anni, e che la sua maggior forza è ne' cinque.

Questi animali sono differenti, secondo la diversa configurazione di alcune sue parti, ec. Alvarezio ci assicura, che in certi paesi si trovano delle Vacche d'un color molto bianco, che non hanno corna, ma che hanno le orecchie longhe, e pendenti, e che le medesime sono grosse come un Camello.

In Affrica le Vacche sono così picciole, che appena hanno la grandezza de' nostri vitelli; ma in ricompensazione sono fortissime, e molto laboriose. Alcuni vogliono che nell' Arabia abbino le corna simili in longhezza a quelle del Cervo, ed altre un sol corno nel mezzo della fronte.

Li Bovi nel Settentrione verso l' America sono scrignuti, dicesi inoltre, che nella Provincia di Bengala siano della grossezza di un Elefante. Il Bue genera un buon chilo, ed un buon sugo nutritivo, il quale si aggrappa talmente alle parti, che attaccato non si separa se non difficilmente.

Il Bue in Latino: *Bos, quod homines laboribus, & carnibus suis pascat.*

La Vacca piena si chiama da' Latini *Forda*; a *ferendo*, come si vede in questo verso di Ovidio:

Forda ferens Bos est; fœcundaque dicta ferendo.

Del Porco. Cap. III.

QUesto è un animale noto, che quasi sempre si trova nel fango, e nella lordura; nientedimeno la sua carne, come anche le altre sue parti, sono di un sapore molto grato, e servono considerabilmente fra gli alimenti. Egli si dee eleggere nè troppo vecchio, nè troppo giovine; che sia grosso, grasso, e tenero, e che sia stato nutrito di buoni alimenti, come di ghiande, di fave, rape, ec. Quando ha circa un anno di tempo si castra, e dopo questo vien chiamato da' Latini, *Majalis*; le sue carni diventano più grasse, e di un miglior sapore.

La sua femmina chiamata da' Latini *Porca*, *seu Scropha*, ella non è troppo in uso fra gli alimenti, perchè cagiona varie incomodità, come affetti isterici, ec. In quanto al porcello da latte, molti, essendo arrosto, se lo mangiano con un gran piacere; ma però quel di cui abbiamo parlato, è più convenevole per la salute; la ragione è, che questo animale essendo di un temperamento umido, come nella sua mezzana età, la fermentazione del sangue, e conseguentemente il calore si trova più forte, e più mordace, perciò si discacciano insensibilmente quelle umidità superflue, e gli umori viscosi che possono danneggiar la nostra salute. Questo è un animal goloso,

so, che non apporta che disordini ne i luoghi, in cui si trova, sicchè non apporta alcun vantaggio se non è morto. Così si paragona con ragione agli avari che non pensano se non ad accumular continuamente a spese altrui, e che non fanno del bene che dopo la loro morte, perchè allora sono costretti di lasciare quel, che non poterono portar seco. Se questo animale è molto in uso in alcuni paesi, è certissimo, ch' egli non l' è del tutto in molti altri. Già abbiamo detto che fu vietato agli Ebrei di mangiarne. Così gli Arabi, i Maomettani, i Mauri, i Tartari, e molti altri seguitano ancora questo metodo di vivere.

Il lardo vecchio è maraviglioso nelle pustule delle petecchie, e nell' occasioni, in cui si ha di bisogno di mondare, detergere, e consolidar le piaghe, il di lui sterco applicato esteriormente, è risolutivo, e giova molto nella squinanzia, e nella rogna invecchiata. La bile contenuta nella vescicola felea fa nascere i capelli, e guarisce l' ulcerazione delle orecchie.

Da' Latini è chiamato *Porcus*, *quasi Spurchus*, perchè è sempre imbrattato di fango.

Del Porco Cinghiale. Cap. IV.

IL Cinghiale è chiamato Porco Salvatico, perchè ha la figura, e la grossezza di un Porco domestico, e perchè abita ne' boschi. Egli è più feroce, agile, ed ha il pelo più arricciato, e più rude. Plinio riferisce, che in Candia, in Affrica, e nell' Indie non se ne trova. Teofrasto dice all' incontro

che ve n' è un gran numero nell' Egitto. Eliano osserva, che in Macedonia non si sente da questi alcuna voce. E finalmente se ne trovano in più luoghi, che portano due corna sopra della testa.

Questi animali si copulano nel cominciamento dell' inverno, e dimorano insieme ordinariamente lo spazio di trenta giorni, e portando per tre mesi i feti, gli partorisce nel principio della Primavera. Ma quando poi il maschio si trova ne' calori dell' Estate allora il pelo del suo capo diventa crespo fuori di modo, e spumante fa un spaventoso rumore con i denti. Inoltre diceli che quando questo animale è stato qualche tempo senza render le Orine, che egli non può più correre per la quantità delle Orine, che si accumulano nella di lui vessica, in tal modo che gli è impossibile di salvarsi la vita con la fuga, se in questo mentre qualche cacciatore viene a perseguitarlo.

Plinio racconta ancora che Servilio Rullo fu il primo a metter in uso fra i Romani la carne di questo animale. Contuttociò si dee osservare, che la carne di qualsivoglia Cignale non è egualmente buona. Ed in vero coloro, che sono rinchiusi ne' Parchi non sono così squisiti come quelli che corrono in quà, ed in là per la campagna.

Questo è di un temperamento molto meno umido del porco domestico, a causa dell' esercizio, e de i differenti alimenti di cui si nutrisce, perciò la sua carne è più purgata, più grata al gusto, e più facile a digerirsi. Questa carne nutrisce assai, perchè ella contiene sughi oleaginosi, e balsamici; ma ella non porta alcun vantaggio alle

per-

persone robuste, e di travaglio, perchè essendo molto unita, ha bisogno di un buono stomaco per poterla digerire.

Inoltre come le persone abituate a un grand' esercizio del corpo, perdono della loro propria sostanza; non è maraviglia, se gli è necessario un alimento di maggior solidità, affinchè resti lungo tempo attaccato alle parti.

Si osserva ancora in questo animale, ch'egli ha per sua difesa due denti lunghi, grossi, taglienti, duri, aguzzati, e forti. Dopo la sua morte si pigliano questi denti, e se ne fanno denti da pettini. Per altro sono ancora in uso nella medicina, se si rendono in polvere sottilissima. Provocano i sudori, e le Orine, sono assorbenti, e temperano l'acrimonia degli umori, guariscono lo sputo di sangue da dieci grana fino a quaranta. Le parti della generazione di questo animale eccitano gli ardori di Venere presi interiormente. I di lui escrementi applicati esteriormente risolvono le scrofole. Il Cignale da' Latini *Aper, quod asperis versetur in locis*.

Dell' Agnello. Cap. V.

SI dee eleggere tenero, ben nutrito, e di una carne delicata; e questi si mangiano piuttosto nella Primavera, che in ogni altrotempo.

L'Agnello è d'un temperamento umido, per questo la sua carne essendo viscosa, e grossolana, produce anco umori della medesima natura. Egli mollifica, è refrigerante, proprio in conse-

guen-

guenza a produrre un ſugo diſpoſto ad addolcire i ſali acri della maſſa del ſangue.

Più che egli creſce, meno contiene di queſto ſugo viſcoſo, perchè a proporzione che avanza in età la fermentazione de' ſuoi liquori, ſpoglia la maſſa di quelle umidità craſſe. Alcuni dicono, che il fiele di queſto animale, pigliato in qualche liquore appropriato, guariſce il mal caduco.

Il caglio che ſi trova nella cavità del ventricolo dell'Agnello ſerve per condenſare il latte, cioè far ſeparare la parte buttiroſa dalla ſeroſa.

L' Agnello da' Latini *Agnus caſtus*; perchè l' altre volte era una offerta, molto propria ad eſſer immolata: *vel Agnus, tantum, ex eo quod, matrem ſuam præ cætris animantibus agnoſcat.*

Del Caſtrato. Cap. VI.

LA carne, e le altre parti di queſto animale deono ſceglierſi che ſiano di tenera età, mezzanamente graſſe, tenere, che ſiano ſtate nutrite di buoni alimenti, ed allevate in un aria ſecca, e pura; in queſta maniera convengono in ogni tempo, età, e temperamento.

Quando l' Agnello è pervenuto ad una certa grandezza ſi caſtra, e dopoi è chiamato Caſtrato. Se non ſi caſtraſſe ſarebbe chiamato Ariete, o Montone. La pecora è la di lui femmina. Ariſtotile dice, che queſti animali ſono deboli, e fiacchi, e diſpoſti ad altrettante malattie, che ſi trovano gli uomini.

In quanto alla carne di Caſtrato, ella è più

ſti-

ſtimata in Francia, che non ne' noſtri paeſi; perchè è più tenera, ſenza alcun odore, e di un grato ſapore.

Ariſtotile ci aſſicura, avere oſſervato che la Capra non viveva più di dieci anni, e che per l'ordinario non arrivava a queſto tempo; contuttociò ſi può dire ch' eſſa vive più, o meno ſecondo il paeſe in cui ſi trova. In fatti Alberto riferiſce che in alcuni luoghi ſecchi, e vicini al mare, che vive ſino a venti anni. Queſti animali ſono differenti, ſecondo i diverſi luoghi, in cui ſi trovano. Le Capre in Egitto ſono più groſſe che in Grecia. In Etiopia ſono ſpogliate di lana, ma hanno certi peli arricciati come i Cameli. In certi luoghi queſti animali hanno code così groſſe, e peſanti, che appena poſſono muoverſi. H. Boezio riferiſce che in un certo paeſe della Scozia ſono di color giallo, e che hanno i denti di color d'oro. In Affrica naſcono con le corna, e nel Ponente mai ne portano.

Il Caſtrato da' Latini *Vervex, ab inverſis, ademptiſque teſtibus.*

Del Capretto. Cap. VII.

EGli dee eleggerſi molto giovine, cioè che latti ancora, che non abbi ancor mangiato dell'erba. Si dee ancora eſaminare ſe la ſua madre non ha alcun male, e ſe è ben nudrita. Allora nudriſce molto, ſi digeriſce facilmente, e tiene libero il ventre.

Conviene in ogni tempo, età, e temperamento. Il di lui uſo giova molto a' convaleſcenti.

Più

Più ch' egli è giovine, più abbonda in ſughi oleaginoſi, e balſamici, che lo rendono nutritivo, e proprio a produrre tutti queſti buoni effetti. La morſicatura delle Capre è molto dannoſa all' erbe; inoltre ſi dice, che l' albero delle olive dopo eſſere ſtato qualche poco roſo da queſto animale, ch' egli diventa ſterile, e che per queſto non s' immolava la Capra da' Pagani a Minerva. Si dice ancora, che quando ella mangia del baſilico, diventa rabbioſa, e che muore quando beve dell' acqua in cui le foglie di lauro vi furono dentro per qualche tempo.

Lo ſterco di capra contiene molti ſali acri volatili, i quali lo rendono riſolutivo, deterſivo, diſſetativo, digeſtivo, proprio per levare le oſtruzioni delle viſcere, e diſtruggere la pietra ne' rognoni, ed eſteriormente per riſolvere gli umori cagionati dall' inzuppamento della linfa. Il ſangue di becco ſeccato al ſole provoca i ſudori, i meſtrui, e le Orine, ed è ottimo nella infiammazione de' polmoni dopo alcune cavate di ſangue ſino a trentaſei grana. Il Capretto da' Latini *Hædus*, *ab edendo*.

Del Capriolo, o ſia Becco Salvatico. Cap. VIII.

Queſto dee eleggerſi tenero, di età giovinile, e che ſia graſſo.

Il becco ſalvatico quando è giovine è chiamato da' Latini *Capreolus*, e dipoi *Capreus*, egli raſſomiglia al Cervo; contuttociò non è così groſſo, nè così grande, ha la voce debole, ma alcuni

cuni dicono, che in ricompensa ha la vista così fina, che vede nella notte come nel giorno. Egli è poltrone, timido, e sempre trema alla vista di qualche oggetto, perchè non sa, ò non ardisce servirsi delle sue corna per difendersi dagl'insulti degli altri animali; in tal maniera, che tutta la sua bravura consiste nel fuggire, ed in questo egli è molto agile, e corre con grande intrepidità. Egli ha ancora una così stretta famigliarità colle pernici, che per lo più si nutrica insieme; ma ciò che si dee osservare è, che quando la femmina di questo animale ha perduto il suo marito, ella se ne và a cercarne un altro in qualche parte, e subito trovato lo conduce al luogo dove abitava col suo perduto maschio; ma quando il maschio ha perso la femmina, subito lascia il luogo in cui dimorava, e se ne ritorna al suo primo alloggiamento. Questi animali abbondano ne' boschi, e sopra le montagne, e si cacciano nell'istessa maniera, che si pigliano i Cervi.

Le loro carnagioni nutriscono assai, si digeriscono facilmente, perchè questi animali sono quasi sempre in moto, il che fa che i loro pori sono sempre aperti, e che lasciano continuamente traspirare le umidità crasse, e viscose, e che si attenua, e sottilizza la linfa, e che si rendono volatili i sali, che devono servire in parte alla nutrizione delle carni; intanto quando è poi vecchio, come la gran traspirazione ha fatto dissipare una parte dell'umidità, e consumare le parti volatili, per questo le carni restano aride, secche, e difficili alla digestione.

Il

Il fiele di questo animale serve molto nel tinnito d'orecchio, ne' dolori de' denti, e finalmente per levar via le macchie della faccia, e le concrezioni che si fanno negli umori dell'occhio.

Del Daino. Cap. IX.

IL Daino è una spezie di Becco salvatico simile al Capriolo; sono queste due spezie quasi simili, ma il Daino è alquanto maggiore, e di pelo maculato, ogni anno cambia le corna. La sua coda è lunga fino a terra, la sua femmina è alcune volte del tutto bianca, e sarebbe difficile distinguerla dalla capra, se il suo pelo non fosse corto fuor di modo. Egli è naturalmente timido, Marziale lo fa lamentarsi in questo modo:

Dente timetur Aper, defendunt cornua cervum,
Imbelles Damæ, quid nisi prædæ sumus.

Molti stimano poco la carne de' salvatici, perchè pretendono che produca umori grossi, e terrestri; ma però quella di un daino di tenera età, oltre ch'è di un grato sapore, ella è ancora molto salutare, quasi simile in qualità al Capriolo.

Del Cervo. Cap. X.

SI dee scegliere giovinetto, e se si può, che sia ancor allattato, che sia grasso, tenero, e ben nutrito. Conviene in ogni tempo a i giovani biliosi, che hanno uno stomaco forte, e robusto; ma i vecchi, ed i melancolici devono astenersene.

Il Cervo è un grande animale, ha quattro piedi,

di, e abita ne' boschi. Egli è vivace, e leggiero, ed ha per sua difesa due gran corni ramosi, onde gli cadono ogn'anno nella Primavera. Questo animale ha poco coraggio, contuttociò va sempre cercando i serpenti nelle loro caverne per mangiarli, onde gli dichiara continuamente la guerra. Alcuni pretendono che viva più secoli, perchè si trovò dopo qualche secolo che fu morto Cesare un cervo con una collana al collo di cui v'era questa inscrizione: *Noli me tangere, quia Cæsaris sum.*

In Scozia questi animali sono molto grassi, e grossi, e in così gran numero, che gli uomini sono costretti di accumularsi di tanto in tanto per andarli ad uccidere. Nella nova Messica i Cervi hanno le code ben fornite di peli, e sono così forti, che un giorno un Capitano Spagnuolo gli fece tirare la sua carrozza in Parigi; il Cervo è un animale molto lascivo, e quando egli si trova ne' calori di state ha un odor ingrato. Per altro se si castra qualche tempo dopo il suo nascimento, oltre che dipoi le sue carnagioni sono più deliziose, e grate al gusto, queste sono ancora più temperate, e più facili da digerirsi. La Cerva è la femmina del Cervo, ella per l'ordinario non porta i corni, ed ha la voce più debole.

Tutti convengono che il Cervo in tempo di state, e principalmente nel mese di Agosto, è di un sapore più squisito che nel verno; a ragione de' frutti che mangia in questa stagione, i quali lo ingrassano considerabilmente; contuttociò alcuni stimano che non si dee usare la carne del Cervo in tempo di state, perchè allora man-

gia

gia vipere, serpenti che credono velenosi, come se il Cervo non ne mangiasse in ogni tempo dell' anno. Ma perchè credere che questi animali siano dannosi presi interiormente, poichè vediamo giornalmente persone cibarsi di vipere, le quali in vece d' incomodarle ne provano buoni effetti? è vero che la morsicatura della vipera, e del serpente è per lo più mortale, perchè questi animali lanciano con gran furore in qualche venula, o arteriola un sugo acido fisso, che coagula in poco tempo una parte del sangue, il qual sangue essendo portato nei polmoni fa ostacolo a se stesso, e ne impedisce la circolazione; nell' istessa maniera che accade se si spinge in qualche vena un liquore, in cui vi sia un acido fisso, si vede qualche tempo dopo morir l' animale, in cui fu fatta questa operazione. Intanto non dee seguirne lo stesso se si piglia l'aceto per bocca, perchè in questa occasione si mescola con altri alimenti, i quali intrigano considerabilmente le loro punte, sicchè non si trova più disposto a condensarlo come prima.

Aggiongiamo a questo, che vi sono molti animali che mangiano delle piante velenose, e de' più forti purganti, senza che noi, cibandoci de' medesimi, restiamo avvelenati, ne purgati; per esempio, lo stornello mangia la cicuta, che è un veleno, la quaglia l' eleboro ec. Dunque si dee conchiudere, che come i purganti, ed i veleni non sono tali, se non perchè le loro parti insensibili hanno una certa figura, e un certo ordinamento, ch' essi non saranno più nè purganti, nè veleni subito che avranno preso la sua figura, ed il suo ordinamento.

Pii-

Plinio racconta aver conosciuto Dame, che giornalmente si cibavano della carne del Cervo per preservarsi dalla febbre, e questo forse perchè credevano che questo animale non fosse mai travagliato da questa malattia. Altri pretendono, che mangiando di queste carni si viva lungamente, perchè questo animale vive alcuni secoli ma queste false immaginazioni hanno così poco fondamento, che si distruggono da se stesse.

Le corna del Cervo recenti, e tenerelle, servono assai fra gli alimenti; di questi se ne potrebbe far la gelatina di corno di Cervo, ma è più in uso la raschiatura de' vecchi, che si fa bollire in una quantità sufficiente d'acqua, finchè il liquore abbia acquistato una consistenza di gelatina; dopo questo si feltra, premendo fortemente la feccia; di poi si batte un bianco di ovo con del vino bianco, e del sugo di citrone, si mescola ancora un poco di zucchero, e di canella, si fa bollir il tutto leggermente, dopo per chiarirla si feltra di nuovo, e si lascia in ripolo.

Questa gelatina è molto nutririva, propria a ristorar li convalescenti, a fortificare lo stomaco, a resistere alla malignità degli umori; giova ancor molto nelle diarree, nel vomito, nello sputo di sangue, e finalmente ottima nelle disenterie.

La midolla, e il grasso del Cervo applicata esteriormente giovano molto nelle flussioni, e nelle paralisi. Il di lui sangue, ridotto in polvere, dopo averlo fatto seccare, è risolutivo, provoca i sudori, ed è ottimo nell' infiammazione de' polmoni sin ad una dramma.

Della Lepre. Cap. XI.

SI dee eleggere giovine; conviene principalmente in tempo di verno a i giovani di un temperamento ſanguigno, all' incontro è molto dannoſa negli ipocondriaci, perchè eſſi hanno i loro liquidi viſcoſi, e terreſtri.

Queſto animale ha l' udito così delicato, che ſente al minimo rumore che ſi faccia all' intorno di lui. Egli è unico che abbia peli nella bocca, e ſotto de' piedi. Abita ne' boſchi, ſi nutriſce d' erbe, e quando vi è molta neve, rode la ſcorza degli alboreti. Bargeus deſcrive il ſuo modo di vivere:

Decerpunt læti turgentia gramina campi,
Et culmos ſegetum, & fibras tellure repoſtas,
Herbarum, & lento morſus in cortice figunt
Arboris, atque udos attondent undique libros;
Nec parcunt ſtrato pomorum, aut glandis acervo,
Aut viciæ, aut milio, aut procere frondibus ulmi.
Præcipuè gratæ ſylveſtria gramina mentæ,
Quæque colunt riguas inculta ſyſimbria valles,
Et vaga ſerpilla, & pulegi nobile gramen
Percipiunt ——————

La lepre dorme con gli occhi aperti, perchè la di lei palpebra ſuperiore è troppo picciola per coprir tutto l' occhio. Ella vive per l' ordinario inſino a dieci anni, e ſi trova quaſi in ogni paeſe; ſe ne vedono di diverſi colori, cioè di nere, di celeſti, e di gialle dorate.

Ne' paeſi freddi Settentrionali, come nella Moſcovia, nella Littuania, e nella Polonia, ve ne ſono delle bianche in quantità, ſono in certi luoghi più gran-

grandi, più grosse, e più grasse, secondo che trovano più, o meno mangiare, finalmente se ne vedono alcune con le corna.

Gli Ebrei non mangiano della carne di lepre, perchè non essendo convenevole per la sanità, perciò lor fu vietata: in fatti quando non è giovine, come è per altro di un temperamento secco, e melancolico, è manifesto che più che sarà vecchia, e più la sua carne sarà tenace, e difficile alla digestione.

Per questo è stimata fino a sei mesi, ma dopo non se ne fa più gran conto. Quelle, che si trovano in luoghi umidi, non sono così buone come quelle, che vengono nelle pianure, o nelle montagne, perchè queste si nutriscono d'erbe aromatiche, che le rendono d'un sapore squisito. V'è ancor da osservare che la lepre è migliore nel Verno, perchè il freddo mortifica, ed intenerisce le sue carni.

E come vi sono alcuni che assicurano, che l'uso della carne di lepre rende la pelle della faccia fiorita, e d'un color vermiglio; ciò diede occasione a Marziale di far il seguente epigramma:

Si quando leporem mittis mihi, Gellia, dicis,
Formosus septem, Marce diebus eris.
Si non derides, si verum, lux mea tu narras,
Edisti nunquam, Gellia, tu leporem.

Del resto il suo grasso facilita la digestione, applicato esteriormente è suppurante. La materia caseosa che si trova aderente al fondo dello stomaco della lepre, facilita il primo, ed il secondo parto, e provoca gli ardori di Venere.

Del Coniglio. Cap. XII.

EGli si dee eleggere tenero; grasso, ben nutrito, e che non sia nè troppo giovine, nè troppo vecchio; è migliore, e più squisito in tempo di Verno, che in tempo di State, perchè allora la sua carne è più tenera, e più mollificata.

Conviene in ogni età, ed in ogni temperamento, mentre che abbia queste qualità; e che se ne usi moderatamente. Le femmine di questi animali, come anco quelle delle lepri, sono sempre disposte a esser di nuovo fecondate, ancorchè siano di già piene. Sono dannosi ne' Paesi in cui abbondano questi animali, poichè non v'è niente che cresca sopra della terra, che non ne mangino, e che non ne distruggano una parte:

Questi sono domestici o salvatici, i salvatici sono i più deliziosi, ed i più grati al gusto, non solo perchè sono quasi sempre in moto; ma anco perchè si nutriscono di vegetabili aromatici. Questi sono molto tra di loro differenti per il colore, gli uni sono bianchi, gli altri neri, gialli, ec. Il grasso del Coniglio è in uso nella Medicina; quello è risolutivo, e proprio in tutti gli affetti del genere nervoso.

Il Coniglio da' Latini *Cuniculus*, perchè volendo entrar sotto terra forma una spezie di tana, chiamata ancora *Cuniculus*; ciocchè diede luogo a Marziale di far i versi seguenti:

Gaudet in effossis habitare cuniculus antris,
Monstravit tacitas hostibus ille vias.

Del

Del Latte. Cap. XIII.

IL Latte è differente ſecondo la natura dell' animale che lo produce, ſecondo l'età di quello, gli alimenti di cui fu nutrito, e ſecondo le diverſe ſtagioni dell' Anno. Dee eleggerſi bianco, d'una mezzana conſiſtenza, d'un buon odore, d'un ſapore che non ſia aſpro, amaro, agro, o ſalſo. Finalmente ſi dee ſciegliere recente, che ſia d'un animale nè troppo giovine, nè troppo vecchio, che ſia ſano, graſſo, e che ſia ſtato nutrito di buoni alimenti.

Egli ſopravanza in parti acquoſe, e ſulfuree, contiene molti ſali acidi imprigionati ne' di loro capillamenti, e qualche poco di terra. Conviene in ogni tempo ne' giovani di un temperamento ſanguigno; ma non ne' vecchi, ed in coloro di un temperamento bilioſo, e flemmatico.

Le grandi utilità che il latte ci apporta, non ſolamente come alimento, ma ancora come rimedio, fanno aſſai conoſcere la ſtima che dobbiamo farne.

Il latte è compoſto di tre differenti ſoſtanze, di una butirroſa, caſeoſa, e di un altra ſieroſa; tanto che il latte è nel ſuo ſtato naturale, eſſe ſono talmente confuſe, che non ſi poſſono diſtinguere; ma per poca alterazione ch' eſſo abbia ricevuto ſubito ſi fa, per così dire, da ſe ſteſſa l' analiſi meccanica delle ſue parti; come dipoi ne parleremo più particolarmente.

I buoni effetti che produce il latte provengono da principj oleaginoſi, e balſamici, de' quali ab-

bonda; e questi rendono questo alimento molto dulcificante, disposte a nutrire, e ristabilire gli estenuati, e macilenti; e finalmente molto convenevole nelle malattie cagionate da umori acri, e mordaci. Contuttociò i febbricitanti non possono comportarlo, perchè s' inacidisce subito per mezzo del loro particolar fermento dello stomaco, onde essendo portato nel sangue, come gli accresce la fermentazione, dee in conseguenza accrescerli la febbre.

Segue ancora lo stesso quando si trovano nello stomaco materie acide; ancorchè non vi sia febbre. Non conviene inoltre a coloro, che sono soggetti alle ostruzioni; perchè contenendo molti principj capillamentosi, come non ponno se non far perdere del moto alla massa del sangue; e dargli della consistenza, è manifesto che allora non serve se non ad accrescergli il male.

Il latte è differente secondo i diversi animali, da cui ha la sua origine; per questo il latte di un certo animale spesse volte è più convenevole, che quello di un altro, in certi temperamenti, ed in certe malattie, perchè abbonda secondo l'animale più, o meno di parti butirrose, caseose, o acquose.

Il latte di donna è spesse volte impiegato in Medicina. Egli contiene una mezzana quantità di parti butirrose, e caseose, con molte parti d'acqua; è molto temperato, ed è convenevole negli etici, e può moderare i dolori della podagra. Inoltre come fu primieramente destinato per la nostra nutrizione, da questo si può giudicare, che dee avere maggior convenienza col nostro natural temperamen-

mento, e che dee produrre ne' noſtri corpi effetti migliori di ogni altro, come la eſperienza ce lo dimoſtra.

Quello dell'aſina raſſomiglia aſſai per la di lui conſiſtenza e virtù, a quello della donna, egli è molto in uſo nella tiſi, ed in altre malattie di petto.

Quello di capra contiene molto meno di parti d'acqua. Si condenſa facilmente, conviene più d'ogni altro alle perſone di un temperamento umido. Egli è un poco aſtringente, perchè la capra mangia ordinariamente delle piante aſtringenti, che danno allo ſteſſo latte le medeſime qualità.

Il latte di pecora ha ancora meno flemme di quello di capra; ma molte parti caſeoſe, e butirroſe, che lo rendono più denſo, per queſto dee eſſere raramente in uſo.

Quello di vacca è il più in uſo tra gli alimenti; egli nutriſce molto, ed è di un più grato ſapore; il latte di ogni animale è più, o meno ſalutevole ſecondo le differenti ſtagioni. Nella primavera, e nell'eſtate è più flemmatico, meno denſo, più facile alla digeſtione che in ogni altro tempo, perchè allora l'animale vive di alimenti più umidi, e più ſuccoſi. Il medeſimo ſi dee intendere della età differente dell'animale; in fatti quando l'animale è nel ſuo vigore, il ſuo latte è più perfetto, e ſi digeriſce più facilmente, perchè quando è giovine il latte reſta troppo crudo, e ſieroſo, e quando è vecchio troppo ſpogliato di parti ſpiritoſe, e balſamiche.

Si prepara il latte, e principalmente quello di vacca in più maniere, per renderlo più grato al

 guſto

gusto. Si lascia in riposo per qualche tempo, dipoi si piglia il fior di latte, che si trova al di sopra di esso, e si percuote per renderlo raro, tenue, e facile alla digestione, si può anche coagulare in più maniere, ma la più comune è di mescolarvi un poco di presura, o qualche altra materia acida. Così dopo la coagulazione si separa, e si raccoglie insieme tutto il siero del latte, il quale è rinfrescante, e molto umettante.

Del Butirro. Cap. XIV.

TAnto sono i butirri differenti, quanto sono diversi tra di loro i latti degli animali. Quello di vacca è più in uso. Si dee eleggere recente, di un sapore dolce, ed aggradevole. Conviene in ogni tempo, età, e temperamento, il butirro è in uso in ogni luogo, gli Olandesi, ed i popoli Settentrionali sè ne servono più d' ogni altro, ed è per questo che hanno la pelle molto fresca, e vermiglia.

Più che egli è recente, più è grato, e salutevole; e questo perchè i di lui principj oleaginosi, e salini sono allora più uniti insieme. Quando all' incontro è qualche tempo che è fatto, l' aria vi depone delle sue parti saline, e fermentative, le quali concorrendo con quelle del butirro, sminuzzano le parti capillamentose, e si estricano i sali acri, che erano imprigionati dentro di quelle.

Per impedire questa fermentazione si lascia per l' ordinario dentro dell' acqua, per levarlo in parte dagl' insulti dell' aria; o si sala, per chiuderli

li col ſal comune i pori, acciocchè l'aria non poſſa più deporvi quelle parti fermentative, che contiene. I buoni effetti, che il butirro produce ſi deono attribuire alle parti oleaginoſe, e balſamiche, proprie a nutrire le parti ſolide, aggrappandoſi agl' interſtizj delle medeſime, e a dolcificare la maſſa del ſangue.

Quando ſi uſa in eceſſo allora toglie l'appetito, perchè le parti capillamentoſe involgono i ſali, che colla loro impreſſione lo cagionano; provocano vomiti, perchè lubricano talmente la membrana interna del ventricolo, che chiudono i pori, per cui gli ſpiriti animali ſi portano nella cavità del ventricolo per concorrere alla digeſtione; donde ne ſegue che deono raccoglierſi in quantità ſufficiente negl' interſtizj delle fibre carnoſe del ventricolo, e facendole operare, deono in conſeguenza far fare un forte moto anteperiſtaltico, in cui conſiſte il vomito; ſe poi gli ſpiriti animali hanno ancora qualche paſſaggio, allora ſi farà una qualche piccola contrazione, e cagioneranno ſolo nauſee. Si oſſerva finalmente che l'uſo immoderato del butirro, ſcalda molto i bilioſi, e queſto non per altro ſe non perchè genera una maggior quantità di bile, la quale non potendoſi tutta ſeparare, reſta una parte nel ſangue; e come è molto acre, perciò ella ſminuzza la maſſa del ſangue, e fa che ſi ſtrica una maggior quantità di principj fermentativi, i quali fermentando cagionano un maggior calore.

Del

Del Formaggio. Cap. XV.

QUesto è differente secondo la diversità del latte di cui fu fatto, secondo che fu preparato, che è più, o meno recente, e secondo il suo odore, sapore, e qualità. Si dee eleggere ognuno nel suo genere, nè troppo recente, nè troppo vecchio, che sia mezzanamente denso, e salso; e finalmente di un buon sapore, e di un grato odore.

Nutrisce molto, facilita la digestione, produce molti altri buoni effetti, essendo pigliato in una dovuta quantità, come si vede per questo verso che passa per proverbio:

Caseus est sanus, quem dat avara manus.

Egli conviene in ogni tempo a' giovani che fanno continuamente esercizio del suo corpo, e che hanno un buono stomaco. Ma i vecchi, e le persone delicate, che se la passano oziosamente, e che sono soggetti alla pietra, deono astenersene, o usarne con sobrietà.

Il formaggio non è altro che la parte sulfurea del latte separata dal siero, ed indurato per mezzo del calore; questa è la parte la più crassa del latte strettamente unita insieme, egli facilita la digestione preso in poca quantità; e se si usa immoderatamente inacidisce molto il chilo; nell' istessa maniera che fa una maggior quantità di fermento nella pasta.

Quando il formaggio è recente, egli è viscoso, e carico di umidità, per questo è pesante so-

ſopra lo ſtomaco, e molto ventoſo. Contuttociò nudriſce molto; quando all'incontro è troppo vecchio, diventa ſecco, irritante ſopra della lingua, di un odor forte, e proprio a generar catarri, perchè fu conſiderabilmente alterato dalla fermentazione, la quale lo ha talmente privato delle umidità che conteneva, ed eſaltato i ſuoi principj, che quelli hanno quaſi perduto tutto il loro ordinamento.

Conchiudiamo dunque che il formaggio, il quale non è nè troppo recente, nè troppo vecchio è il migliore per la ſanità; primieramente, perchè ebbe il tempo di deporre le ſue umidità abbondanti; ed in ſecondo luogo, perchè ſi è diſpoſto a fare una buona digeſtione per la picciola fermentazione, che ha abbaſtanza eſaltato i ſuoi principj; e finalmente perchè queſta fermentazione non ha avuto ancora il tempo di diſtrigare, e di volatilizzare le ſue particelle, per produr cattivi effetti.

Vi ſi meſcola ordinariamente il ſal marino, per darli un miglior ſapore, e per poterlo conſervar lungamente dagli inſulti dell'aria, nella maniera che ſi è detto nel capo precedente.

Del Pollo. Cap. XVI.

EGli dee eſſere ſcelto giovane, graſſo, e ben nutrito; egli è migliore, e più ſalutevole nella età di tre meſi, che in ogni altro tempo.

La ſua carne è nutritiva, pettorale, ſi digeriſce facilmente, umetta, e rinfreſca. Si fa con queſto un certo mezzo brodo, che è chiamato acqua

di

di pollo. Queſto brodo è molto in uſo nella dieta de' febbricitanti, che hanno biſogno di un alimento molto leggiero; quando ſi deſidera, che queſt' acqua produca un tal effetto, vi ſi meſcola delle droghe appropriate, con un pollo, ec. egli conviene in ogni tempo, età, e temperamento.

In quanto poi alla gallina, ella dee eleggerſi ben nudrita, tenera, gialla, e che non ſia ſtata ancora covaticcia. In queſto modo ella è pettorale, ſi digeriſce facilmente, produce un buon ſugo, accreſce gli ſpiriti, mollifica, e rinfreſca, ed è molto convenevole alle perſone convaleſcenti. Avicenna pretende che la medeſima renda lo ſpirito più vivace, e la voce più chiara, e che accreſce l' umor ſeminale.

Ella conviene in ogni tempo, età, e temperamento; intanto più alle perſone delicate, che paſſano una vita ozioſa, che a coloro che ſono forti, e accoſtumati ad un eſercizio violente, tanto più che hanno biſogno di un alimento ſolido che reſiſta al loro travaglio. Del reſto quando è vecchia la ſua carne, e diventata ſecca, è dura, e perciò molto difficile alla digeſtione.

Alcuni s' immaginarono che l'uſo del pollo, gallina, e cappone cagionavano la podagra, perchè dicevano, che queſti animali erano ſoggetti a queſta malattia, e che in conſeguenza potevano comunicarla a coloro che la mangiano; ma da queſto ne ſeguirebbe, che doveremmo pigliare tutte le malattie degli animali che mangiamo, il che è contro l' eſperienza. Inoltre ſi confermavano in queſto ſentimento quando conſideravano, che la

mag-

maggior parte de' nobili, che conseguentemente si cibano per lo più di quegli animali, sono per l'ordinario travagliati da questa malattia. Ma non è perchè questi tali vivano ordinariamente di capponi, che sono soggetti a questo incomodo; ma piuttosto perchè essi vivono oziosamente, e fanno eccessi in ogni genere di piacere. Ed invero, se questo fosse, che l'uso di questi animali cagionasse la podagra, è certo che altro non vederessimo, che podagrosi; poichè non v'è oggi alimento più familiare di questo.

Si trovano galline in Padova che sopravanzano in grossezza, ed in grandezza quelle degli altri paesi. Nella Turchia se ne trovano ancora di un piumaccio molto grato.

Queste portano nella China della lana in vece di piuma; ed in alcuni luoghi delle Indie le galline hanno la carne, e le ossa nere, contuttociò sono di un gusto aggradevole.

Il grasso di questo animale serve nella Medicina per addolcire, risolvere, e mollificare i tumori, si adopera ancora tutto caldo, sopra del capo, per aprir i pori, e facilitare la traspirazione nelle febbri maligne, e nelle malattie del capo, cagionate da una grande effervescenza del sangue.

La membra interna del suo ventricolo, seccata, e resa in polvere provoca i mestrui, fortifica lo stomaco, e giova molto nelle diarree, dissenterie, ec.

Del Cappone. Cap. XVII.

QUesto dee esser scelto giovinello, tenero, grasso, e ben nutrito; fra questo i migliori sono quelli che hanno sette, o otto mesi.

La

La di lui carne nutriſce aſſai, ſi digeriſce facilmente, ed il di lui brodo è per lo più in uſo per fortificar, e riſtabilir le forze. Egli conviene in ogni tempo, età, e temperamento. Il Cappone è un gallo caſtrato, per renderlo più graſſo, e d'una carne più tenera, e più delizioſa. In fatti il gallo è un animale molto laſcivo, che abbonda di ſpiriti, e d'amor ſeminale; ma come ne perde continuamente, perciò non è maraviglia ſe la ſua carne diventa arida, ſecca, e difficile da digerirſi.

All'incontro il cappone, che non ha queſti ardori, e che non fa la perdita di queſte parti ſpiritoſe, e volatili, per queſto reſtano nel ſangue, e rendono le carni migliori; queſte hanno quaſi le medeſime qualità di quelle del Pollo, ma ſono più nutritive, più ſaporite, più convenevoli alle perſone di travaglio.

Il gallo ſerve molto a far brodi, che ſono aperitivi, deterſivi, mollificanti, e molto nutritivi.

Queſto è un uccello audace, coraggioſo, vigilante, maſſime quello che ha la creſta roſſa, e gli occhi ſcintillanti.

Il pericolo non lo fa fuggire. Egli non può comportare alcun rivale, e perciò combatte vigoroſamente inſieme. Alcuni gli danno dell'aglio per oſſervar il combattimento, perchè allora quaſi che s'uccidono fra di loro. Se ha la vittoria, egli è orgoglioſo, altiero, ſuperbo, e canta con gran pompa, e trionfo; ma ſe reſta vinto, egli è oppreſſo, vergognoſo, e va ſubito a naſconderſi.

Alcuni vogliono che il Baſiliſco, ed il Lione non poſſano ſentire il gallo a cantare ſenza tremare; mol-

te

te delle ſue parti ſono utili nella Medicina, per queſto lo immolavano altre volte in onore di Eſculapio.

Dei Colombi. Cap. XIX.

QUeſti ſono domeſtici, o ſalvatici, devono ſciegliersi, di tenera età, graſſi, carnoſi, e che abbino pigliato accreſcimento in un' aria pura, e ſerena.

Nutriſcono molto, conſtipano qualche poco il ventre, fortificano lo ſtomaco, e provocano le orine. Alcuni Autori vogliono che l' uſo di queſti animali guariſcono le convulſioni, e preſervino da morbi peſtilenziali; ma queſto ha di biſogno di maggior prova.

A proporzione che creſcono in età, le loro carni diventano più ſecche, e più maſſicce, difficili da digerirſi, ed in conſeguenza da produrre umori malinconici, ipocondriaci, convengono in ogni tempo, età, e temperamento.

Ariſtotile, e Plinio oſſervano che i colombi domeſtici vivono ordinariamente otto anni, contuttociò alcuni Autori aſſicurano averne veduto che viſſero fino a ventidue.

I ſalvatici ſi trattengono per l'ordinario ſopra i rami degli alberi, e non vanno quaſi mai a terra, perchè ſono molto timidi; le loro carni ſono ſaporite, ma più dure, e difficili alla digeſtione. Sono credute dagli antichi per impedir gli ardori di venere, come ſi vede per queſti due verſi di Marziale:

Inguina torquati tardant hebetantque Palumbi:
Non edat hanc volucrem, qui cupit eſſe ſalax.

Al-

Alcuni Autori riferiscono che questi animali vivono fino a trenta anni, ed alcune volte fino a quaranta, e che a proporzione che avanzano in età le loro onghie crescono considerabilmente in grandezza, e servono a far conoscer l'età di questi uccelli.

La Tortorella è una specie di colombo, più deliziosa di quella che ne facciamo menzione. Il maschio è per l'ordinario di color cinereo, e sembra quasi che abbia un collaretto all' intorno del collo. Ella è ancor salvatica, o domestica. Dimora per lo più sopra de' monti, e tra' sabbioni, ed alcune volte nelle campagne, o ne' giardini per cercar di che mangiare.

Aristotile osserva, che nell' Inverno si vede nei paesi caldi, e nell' Estate nei freddi, s'è osservato inoltre ch' ella vive otto anni in circa, ed il maschio più della femmina.

La carne della Tortorella è molto migliore di quella del colombo salvatico. Quando questo uccello è grasso, e tenero, egli è di un sapore delizioso, ecco quel che ne dice Marziale:

Dum mihi pinguis erit Turtur, lactuca valebis:
Et cochleas tibi habe, perdere nolo famem.

Galeno lauda molto l'uso della Tortorella, dicendo, ch'è un alimento che non è nè troppo tenue, nè troppo grossolano, e ch'è molto salutifero.

Le carni di tutti questi animali sono molto nutritive per le loro parti oleaginose, e balsamiche. Le medesime producono un alimento massiccio, e durevole, perchè essendo composte di queste parti, si aggrappano talmente alle parti solide, che non ponno separarsi da quelle, che difficilmente.

Que-

Questi animali giovano assai nelle malattie di capo, essendo tagliati per mezzo, e applicati caldi sopra dello stesso. Il loro sterco è sudorifico preso interiormente, e in forma d'empiastro è risolutivo, e discussivo.

Dell' Oca. Cap. XXI.

VE n'è di due specie; l'una è domestica, l'altra è salvatica. Questa, e quella dee esser scielta tenera, nè troppo giovine, nè troppo vecchia; l'Oca nutrisce abbondantemente, ma non bisogna caricarsene, perchè è un poco difficile alla digestione. Ella conviene in tempo d'Inverno a quelli che fanno molto esercizio del suo corpo. Ella è d'un sapore molto aggradevole, massime la salvatica.

L'Oca abita ne' luoghi freddi, umidi, ed acquatici. La domestica vive più della salvatica, e non si solleva da terra, se non difficilmente; nell' Etiopia se ne trova un gran numero, che danneggiano considerabilmente la campagna.

Alcuni credono che la carne d'Oca, di cui gli Ebrei si servono frequentemente, contribuisca molto a renderli d'un temperamento malinconico, d'un umore sobrio, e finalmente di quel colore, che in loro si osserva; gli Antichi Inglesi si facevano altre volte un gran scrupolo di mangiarne, ma ora ne mangiano con gran piacere.

La prima pelle del piede dell' Oca è astringente, e giova molto per troncare la superfluità de' mestrui; il di lei grasso è molto in uso nella Medicina. Ella è risolutiva, e mollificante; addolcisce

quei sali acri che cagionano l'emorroidi, mitiga i dolori d'orecchio, mettendovene dentro qualche poco. Ella tiene il ventre libero presa interiormente; e finalmente se ne frega le parti che si trovano con dolori eccessivi.

Dell' Anitra. Cap. XXII.

L'Anitra è un uccello d'acqua; questo animale si divide ancor come l'oca, ma più picciolo, ed è domestico, o salvatico, egli ha una carne nigricante, e rossastra, più stimata per il suo sapore quella del salvatico, di quella del domestico; l'uno, e l'altro deono esser grassi, di tenera età, e nutriti di buoni alimenti. Convengono ne' tempi freddi a' giovani d'un buon temperamento, e che fanno molto esercizio.

L'Anitra domestica non ha un sapore così grato, come ha la salvatica, nè meno è così salutevole, perchè fa poco esercizio, ed il suo sangue essendo crasso, e viscoso, non può se non formar una nutrizione d'umori grossolani. Inoltre, egli non vive che nelle lordure, nel fango, ec. La salvatica all'incontro si nutrisce di miglior alimenti che ordinariamente va cercando qua, e là per la campagna. Marziale nota per questi due versi le parti che sono migliori:

Tota mihi ponatur anas, sed pectore tantum,
Et cervice sapit; cætera redde coquo.

Quando si lascia un uovo di questo animale covare dalla gallina, e che viene fuori una picciola Anitra, è una cosa degna d'ammirazione di vedere,

dere, che questo picciolo animale lascia subito la gallina, e gli altri della covata per andar a nuotar naturalmente nell'acqua; ma come che la gallina non lo può ancor ben conoscere, ella lo seguita, e lamentandosi lo chiama in un modo piangente.

L'ontume di questo animale è dolcificante, resolutivo, e mollificante, si adopera ancora sopra del ventre per i flatti immediatamente dopo averlo aperto per mezzo.

Della Pernice. Cap. XXIII.

VE ne sono di molte specie, che devono esser tutte scelte tenere, così ristaurano la macchina, e nutriscono molto; convengono ne' tempi freddi, ne' temperamenti, e particolarmente ai convalescenti, ed a quelli che sono d'un temperamento freddo, ed umido.

La Pernice è ottima in cibo, onde per la bontà della sua carne, sempre è cacciata da gli uccellatori, la rosseggiante è la migliore, e si nutrisce di lumache, di semi, e delle sommità tenere degli alberi, e piante aromatiche. Molti Autori assicurano che le Pernici sono così lubriche, e lascive, che il maschio al primo incontro della femmina non può trattenersi di spargere il seme; e che quando trova uovi della femmina, gli rompe, affinchè ella non covandoli, resti con esso.

La Pernice vive per l'ordinario quindeci, o sedeci anni; Aristotile racconta che ella vive alcune volte fino a venticinque. Finalmente ella è così grave, che non può sollevarsi da terra, se non difficilmente.

Questa è molto salutevole a' convalescenti; non solamente perchè contiene molte parti balsamiche, proprie ad attacarsi alle parti solide, ed in conseguenza da ristaurare; ma ancora perchè contiene molti sali volatili, che trattengono i liquori in una giusta fluidità, e perchè accrescono la quantità degli spiriti animali. Quando ella è vecchia, come per la fermentazione de' di lei umori, si sono insensibilmente dissipate le parti, le più volatili, e balsamiche; perciò la sua carne resta dura, secca, e difficile da digerirsi.

La pernice non dee esser mangiata subito presa; ma si dee lasciar alcuni giorni all' aria, acciocchè possa diventar più tenera, e più deliziosa per mezzo d' una picciola fermentazione che l' aggiunge.

Alcuni vogliono, che mangiando la midolla, ed il cervello della pernice si guarisca da quel color giallo che si spande ordinariamente per tutte le parti del corpo; ma questo ha di bisogno di maggior prova.

Del Fagiano. Cap. XXIII.

IL Fagiano è un uccello, che dopo esser scelto giovane, tenero, e grasso, conviene in ogni tempo, ma principalmente in tempo di Autunno, in cui è più grasso, così egli conviene in ogni stagione, ed in ogni temperamento. Non vi è quasi uccello che sia di un sapor più squisito, e più delizioso del Fagiano; per questo egli è portato sopra le tavole de' Gentiluomini.

Il maschio è migliore, e più grosso della femmina. Galeno dice, che la carne di questo animale

male è simile in bontà a quella del pollo; frattanto è manifesto, ch'egli è di un sapore molto migliore, perchè vive ne' boschi in un aria pura, e secca, di frutti, di semi, e di piante aromatiche, ec. egli non è così lascivo come è la pernice; ma bensì qualche poco stupido, poichè quando ha una volta nascosa la testa, si crede il restante del suo corpo non sia più veduto di alcuno.

Il grasso di Fagiano applicato esteriormente, fortifica il genere nervoso, risolve li tumori, e dissipa le parti saline, che vellicando la membrana propria de' muscoli cagionavano il reumatismo. Il Fagiano è chiamato da alcuni *Fasanus*, *quasi faciens sanum*.

Della Quaglia. Cap. XXV.

Ella dee esser eletta giovenile, tenera, grassa, e ben nutrita; così dà buon nutrimento, provoca l'appetito, ed è di un buon sapore. Conviene in ogni tempo, e temperamento moderatamente usata. La maggior parte degli Autori non convengono sopra gli effetti della quaglia. Averroe volle, che ella fosse di un buon sugo, e che il di lei uso convenisse alle persone convalescenti, e a coloro che godono una sanità perfetta. Noi siamo di questo sentimento per più ragioni. Primieramente, perchè l'esperienza non ci ha ancor fatto conoscere ch'ella produca danneggievoli effetti: secondo perchè vediamo, che la sua carne è di una sostanza grossolana, e d'una tessitura che non è unita più del dovere, che contiene una

convenevole proporzione di parti saline volatili, e balsamiche.

Veramente ella si rende alcune volte difficile alla digestione; perchè essendo grassa, le sue parti capillamentose sono condensate; onde non convengono ne' temperamenti ipocondriaci, che abbondano di sal acido fisso, e pesano sopra dello stomaco; ma quando se ne usa moderatamente, si fuggono questi inconvenienti.

Galeno, ed Avicenna dicono aver veduto molte persone, ch' erano travagliate da convulsioni, e movimenti epilettici per averne mangiato; e pretendono, che questo proceda, perchè le quaglie si nutriscono nel loro paese di Elleboro, e che le quaglie essendo disposte a' movimenti epilettici, deono comunicar le loro qualità a chi ne mangia; ma come che abbiamo confutato queste comunicazioni nel capo del Cervo, perciò non ci tratteremo a confutarle di nuovo.

Alcuni Antichi, secondo il ragionamento di Galeno sopra degli effetti della quaglia, vogliono, che si debba mischiare una composizione di coriandoli, aceto, ec. che gli fanno perdere il suo grato sapore, e pretendono con questo di spogliarla della sua creduta malignità. Ma come che non osserviamo questi dannevoli effetti, perciò dee esserci permesso di mescolarla con quello, che sarà più proprio ad accrescergli il suo buon sapore.

La quaglia si solleva difficilmente da terra, il che diede occasione a Plinio di scrivere, che fosse un uccello più terrestre, che arioso. Ella è molto lasciva, come la pernice.

Lo

Lo sterco della quaglia è stimato nell' epilepsia; essendo secco, e fatto in sottilissima polvere.

Del Tordo. Cap. XXVI.

Questo dee esser tenero, giovinello, grasso, e preso in tempo freddo, perchè allora è più delizioso, di un sapore più squisito. Egli provoca l' appetito, fortifica lo stomaco, nutrisce molto, e fa un buon chilo; conviene principalmente in tempi freddi, e in ogni temperamento.

Il tordo è un uccello, di cui si servono le tavole de' Gentiluomini; egli era molto stimato dagli Antichi; in tal modo, che Marziale dava il primo luogo alla lepre trà' quadrupedi, e al tordo frà gli uccelli.

Si trovano tordi in ogni paese. Questi vivono di bacche di mirto, di ginepro, di sambuco, ec. come anche di olive, e di animali imperfetti, i loro sughi sono temperati per la giusta proporzione de' suoi principj, e perciò sono di un sapore squisito. Convengono molto a' convalescenti, perchè la sua carne non è nè grossa, nè troppo tenera, e perchè si digerisce facilmente.

Del Merlo. Cap. XXVII.

IL Merlo dee esser giovine, grasso, e preso in un paese, in cui l' aria sia pura, e serena. Egli produce un buon chilo, nutrisce assai, e si digerisce facilmente, quando ha le qualità suddette; conviene in ogni tempo, e temperamento.

Questo è un uccello, che per l'ordinario è di color nero. Egli abita ne' boschi, e ne' luoghi spinosi, o sopra gli arbori, e canta maravigliosamente; egli è ancor docile, ed impara con tutta facilità, ciò che se gl' insegna; ma non può così ben articolare, come fa il Papagallo, che impara ad imitar la favella umana, perchè non ha gli organi così ben disposti, cioè la lingua così larga ec. quando si tiene rinchiuso in una gabbiola, e che si desidera che abbia una voce chiara, e grata, se gli dà da mangiare della carne.

Benchè i merli abbiano co' tordi assai somiglianza in molte cose; tuttavia questi non sono nè così grati, e deliziosi, nè così facili alla digestione.

Ad ogni modo possono ascriversi nel numero degli alimenti, che generano un buon chilo.

De' Gracilli, o Beccafichi. Cap. XXVIII.

Questi deono esser giovinelli, grassi, ed elegersi nel tempo, che li ficchi, e l'uve sono ben mature; in questo modo nutriscono molto, provocano l'appetito, sono leggieri allo stomaco, convengono a' convalescenti, e producono un buon chilo.

Questi convengono in ogni temperamento, e stagione. Questi sono chiamati da' Latini *ficedula*, o *avis cypria*, perchè altre volte ne portavano in quantità consetti dall' Isola di Cipro.

I Beccafichi abitano volentieri ne' luoghi in cui vi sono molti fichi, ed uve, come nella Proven-

za,

za, e nell'Italia; le sue piume cambiano di colore nell'Autunno; ed allora è di un sapore squisito. Pisanella riferisce, che essi non rendono mai grave lo stomaco, e che all'incontro lo fortificano, benchè se ne mangiassero due dozzine. Il medesimo Autore dice aver osservato, che coloro, i quali ne mangiavano molti, la passavano più allegramente del solito; donde conchiude che questo alimento somministra molti spiriti animali, ed un chilo puro, e purgato di materie grossolane.

Delle Calandrine, Cap. XXIX.

SE ne trova di due spezie, l'una porta la cresta sopra il capo, e l'altra non ne ha. Le migliori sono le giovanelle, e che sono grasse. In questo modo si digeriscono facilmente, e somministrano un buon sugo per far buone carnagioni.

Il suo Cuore, ed il suo sangue provocano le orine, mitigano i dolori colici, e nefritici. Convengno le medesime in ogni temperamento.

La calandrina è un picciolo uccello assai conosciuto. Ella vive delle sementi, e di vermi. Il suo canto è molto grato; perciò molte della sua spezie sono ritenute nelle gabbie. Intanto non canta in ogni tempo, non lascia quasi mai sentirsi, se non è nella mattina, quando fa bel tempo; all'incontro ne' tempi piovosi, e verso la sera osserva il silenzio.

Ella è molto gentile, e stimata per il suo grato

to ſapore, e per i buoni effetti, che ella produce; quando è ancor tenerella; ma quando è vecchia, come che i ſuoi principj balſamici, e più volatili, ſono la maggior parte inſenſibilmente diſſipati, non ponno non reſtarvi, ſe non i groſſolani, e terreſtri, i quali la rendono arida, dura, ſecca, e peſante ſopra lo ſtomaco. La calandrina da' Latini, *Alauda ab inſigni alarum agitatione*.

Dell' Ortolano. Cap. XXX

IL tenero, e graſſo è il migliore, egli è un uccello della groſſezza di un calandrino, forſi qualche poco minore, molto graſſo, e di diverſi colori. Vive di ſemi, ma il ſeme, che più l'ingraſſa, è il miglio. Abita per l'ordinario ne' luoghi caldi, come nella Provenza, Linguadocca, e nell' Italia. La carne dell' Ortolano è tenera, e delicata; ella conviene in ogni temperamento. Contiene molti ſali alkalici volatili, molte parti ſulfuree, mediocre quantità di flemme, e poca terra.

Il graſſo di queſto animale mitiga i dolori, è mollificante, e riſolutivo. Prima mitiga i dolori, perchè inviluppa le parri ſaline, che con la loro punta cagionano li dolori; ſecondo è mollificante, perchè impediſce la diſtenſione delle fibre, rilaſſando le medeſime; è reſolutiva, perchè per mezzo de' ſuoi ſali volatili ſono aperti i pori del tumore, ed entrando dentro dello ſteſſo ſottilizzano, e attenuano la linfa condenſata, e la fanno diſſipare, comunicandole del ſuo movimento.

Dello

Dello Stornello. Cap. XXXI.

QUesto uccello è della grossezza di un merlo. Egli è nero, brizzolato di bianco, la sua coda è picciola, e nera, i suoi piedi sono quasi di color di zafferano.

Lo stornello si trova quasi in ogni paese; esso si trova la state ne' boschi, e ne' luoghi, in cui v' è quantità d'acqua; nell' Inverno va a ricoverarsi sopra le Torri, o ne' buchi delle case. Egli è docile, impara facilmente quel che se gli insegna; del resto egli è naturalmente di un temperamento secco, perciò non dee esser in uso, se non è tenero e grasso; così allora conviene in ogni tempo, e in qualsivoglia temperamento.

Lo stornello da' Latini, *sturnus*, a *sternendo*, *quod terram pedibus radat, & obvia quæque voret, & sternat, dum alimentum sibi quærit.*

Della Polla acquatica. Cap. XXXII.

SE ne trova di tre specie diverse; queste deono essere scelte tenere, e grasse. La polla da acqua è un uccello, il corpo di cui è macilente, il capo piccolo, le piume di diverso colore, il becco lungo, nero, e un poco curvo, la coda picciola, e le gambe lunghette; il che fa che va comodamente nell' acqua per trovar da mangiare; ella si nutrisce di piccioli pesci, e di animali imperfetti, di piante, ec.

Questi uccelli sono portati sopra delle miglio-

ri

ri tavole, principalmente, quando ſono ancora tenerelli, e graſſi; contuttociò ſi oſſerva: che non tutti ſono ugualmente di un ſapor grato, poichè alcuni hanno un ſapore, ed odore come di limone, e di peſce, ed altri hanno un ſapore ſquiſito; per queſto ſi può dire in generale, che come queſti uccelli vivono di alimenti groſſolani, e che le loro carni devono anche produrre un ſugo groſſolano, e viſcoſo, ed in conſeguenza difficile da eſſer diſciolto.

Della Beccaccia, e della Beccaccina. Cap. XXXIII.

LA Beccaccia è un uccello aſſai conoſciuto. Ella ſi trova quaſi in ogni paeſe; è in uſo ſopra le tavole de' gentiluomini per il ſuo ſapore ſquiſito, quando è tenera, e graſſa, perchè ella nutriſce molto le parti del corpo, producendo un buon chilo, per fare un buon ſucco nutrizio; ella provoca il latte, ed il ſeme.

Di queſte ſe ne vedono in ogni tempo, ma principalmente nell' inverno, perchè allora laſcia i monti a cagione delle nevi. Alcuni Autori riferiſcono, che queſti animali hanno la viſta debole, benchè abbiano gli occhi grandi, e che è per queſto, che ſi laſciano facilmente pigliare.

La Beccaccina è un' altra ſpecie di Beccaccia, la quale non è differente ſe non in quel che è più piccola. Ella è ancora più ſaporita, e piu tenera.

La Beccaccia è chiamata da' Latini *Ruſticula, ſeu Becaſſa, ſeu Perdix Ruſtica*, come ſi vede per queſto verſo di Marziale:

Ruſtica ſum Perdix, quid refert, ſi ſapor idem.

Delle

Delle Uova. Cap. XXXIV.

LE Uova ſono differenti tra di loro, ſecondo gli uccelli di cui ſono, ſecondo il colore, figura, groſſezza, e finalmente ſecondo la maniera, con la quale ſi preparano. Le uova le più in uſo tra gli alimenti ſono quelle del pollo. Deono eſſere ſcelte recenti. Alcuni Autori vogliono, che ſiano ancora bianche, e longhe, come ſi vede per i verſi ſeguenti.

Regula Presbyteri jubet hoc pro lege teneri,
Quod bona ſint ova, candida, longa, nova.

Queſte producono un buon ſugo nutrizio, accreſcono l' umore ſeminale; addolciſcono l' acrimonia degli umori, e ſi digeriſcono facilmente. Convengono in ogni tempo, e temperamento, purchè ſiano recenti. Vi ſono pochi alimenti, che ſiano più in uſo delle uova. Si preparano in diverſe maniere, ma molte di queſte non convengono ugualmente alla ſanità; ad ogni modo ſi dee oſſervare, che le uova per produrre buoni effetti, deono eſſere mediocremente cotte, perchè quando non ſono così, reſtano ghiaroſe, ed in conſeguenza difficili alla digeſtione. All' incontro quando lo ſono troppo, reſtano dure, e peſanti ſopra lo ſtomaco. Dunque deono reſtare di una mediocre conſiſtenza, come ce lo inſegna la Scuola di Salerno:

Si ſumas ovum, molle ſit, atque novum.

L' uovo è compoſto di due ſoſtanze; cioè di una bianca, e di un altra gialla. Queſte due ſoſtanze preſe

prese separatamente hanno virtù molto dissimili. In effetto l'albuginosa è carica di parti oleaginose, e balsamiche, e di sali nitrosi, che la rendono rinfrescante, nutritiva, astringente, e disposta a far perder del moto a' liquori, che si muovono violentemente, giova ancora molto nelle diarree, ad intrigare quei sali, che a ragione della loro figura scabrosa corrodevano l'intestino retto, ec. In quanto al giallo, egli abbonda di principj volatili, per mezzo de' quali fortifica le parti solide, accresce il calore, e gli spiriti animali, e trattiene gli umori in una giusta fluidità.

Le uova più recenti sono migliori, perchè le parti saline essendo ancora imprigionate, producono un alimento temperato; ma quando si conservano più di quello che fa di bisogno, allora si eccita insensibilmente una fermentazione, la quale non solamente dissipa le parti più volatili, ma anco distruggendo l'unione delle sue parti capillamentose, sviluppa i sali più fissi, il che cagiona un odore, ed un sapore ingrato, cagionando una maggior impressione, che non potrebbe in alcun modo esser favorevole al corpo. Per conoscerle se sono recenti, fra molti mezzi ne rapporterò uno, il quale è sicurissimo. Si ponga l'uovo avanti del lume, e si esamini se gli umori che vi sono dentro sono tenui, trasparenti, e se non vi sono piccoli buchi sparsi sopra della superficie degli umori. Onde se non vi saranno di questi, si può assicurare, che è del medesimo giorno, che se poi sono ancora trasparenti, e che incomincino a lasciarsi vedere picciolissimi buchi,

allora

allora a proporzione, che i medesimi saranno in maggior numero, e che cresceranno, si dee giudicare, che l'uovo è più, o meno recente. Avvertisco che questo si dee fare più volte per aver perfetta cognizione di questo. La ragione di ciò è, che nella fermentazione, che si fa insensibilmente nell'uovo, si sollevano dal centro picciole particelle d'aria che si trovavano ne' suoi interstizj, le quali essendo spinte dal centro alla circonferenza per la fermentazione, restano sopra della superficie degli umori.

Ippocrate, nel terzo libro delle malattie riferisce, che scossi alcuni bianchi di uova in acqua di fonte, formano un liquor refrigerante, e molto convenevole a' febbricitanti, e proprio da trattener libero il ventre. Alcuni credono, che le uova del Pavone giovino assai nella podagra vaga, e che le uova del Corvo sieno un efficace rimedio nella dissenteria. Aristotile *l. 6. hist. anim. c. 2.* dice, che le uova lunghe producono femmine, e le rotonde maschi.

Plinio, ed Avicenna sostengono l'opposto. Intanto è manifesto, che queste opinioni non hanno fondamento alcuno; poichè nè questo, nè quelli ci danno una buona ragione, che ci provi perchè le uova lunghe, o rotonde servono piuttosto ad una specie, che ad un'altra.

Del Miele. Cap. XXXV.

EGli è differente, secondo che è vecchio, o recente, secondo la stagione che fu raccolto, se-

secondo il paese, in cui fu formato dalle Api; secondo la consistenza, calore, odore, ec. Dee eleggersi consistente, granato, chiaro, recente, di un sapore dolce, e di un odore aromatico.

Questo fortifica lo stomaco, è pettorale, provoca la espettorazione de' catarri, attenua la pituita, facilita la circolazione del sangue ne' polmoni, ec. Dal che rende più facile il respiro. Egli conviene nell' inverno a' vecchi, ed a coloro che sono di un temperamento freddo, e flemmatico, e che sono travagliati dalla tosse, catarri, ec.

Il Miele non è altro, che un composto d' infinite particelle, che le api succhiano da' fiori, che portano ne' loro covili, e che dipoi vomitano in piccoli buchi di cera da esse formati.

Il Miele è in uso tra gli alimenti, e nella Medicina; frattanto egli era più in uso ne' tempi passati, che al presente. Ed invero, comecchè gli antichi non conoscevano il zucchero, mettevano il miele, dove ci serviamo del zucchero. Plinio tanto lo teneva in considerazione, che lo chiamava *Divinum nectar*. Virgilio lo dimandava *Cœleste donum*; o perchè gli Antichi si credevano, che il miele non fosse che una rugiada, che discendesse dal Cielo sopra delle piante, o a ragione delle grandi virtù, che gli attribuivano.

Pitagora, secondo che riferisce Laerzio, viveva molto sobrio, e si contentava del miele per il suo vitto ordinario. Questo Filosofo visse fino a novanta anni, e consigliava tutti coloro, che desiderano di vivere lungamente senza malattie, di nutrirsi di questo alimento, ed insieme del pane.

Pli-

Plinio racconta una Storia, che prova ancor il sentimento di Pitagora, cioè d'un certo *Vedius Polio*, che aveva trovato il segreto di vivere fino a cento anni, senza esser esposto nella lunga vecchiaja a grandi debolezze. Questo vecchio dunque interrogato da Augusto, come avesse fatto a conservarsi sino a quella età, con sì gran forza, e spirito; rispose, che aveva fatto *exterius oleo, intus melle*; inoltre dicesi, che Democrito ordinava il medesimo a tutti coloro, che cercavano di passar la vita senza incomodo. Il che fa assai conoscere la maggioranza, che tiene fra gli alimenti.

Il Miele è bianco, o giallo adorato. Il bianco è più in uso tra gli alimenti, e questa è la maniera in cui si prepara. Si pigliano delle tavolette recentemente fatte, si spezzano, e si pongono sopra graticci, il miele passando ne' bucchi sgorga ne' vasi che sono al di sotto. Onde questo è chiamato miele vergineo.

Il Giallo si fa, pigliando delle tavolette vecchie, o recenti, che spezzate si fanno scaldare con un poco d'acqua; dopo s'inviluppano dentro sacchi di tella, e si mettono sotto il torchio, ma non si può far, che non vi passi qualche poco di cera. Egli è più acre del bianco a cagione del fuoco; onde lo farà maggiormente, se le tavole saranno state vecchie. Veramente è più detersivo, e lassativo; e perciò egli è più in uso ne' serviziali.

Il Miele ha per lo più qualità opposte, secondo i diversi luoghi, in cui crescono i fiori di diversa natura: per esempio, il Miele che fu fatto ne' paesi, in cui sono molte piante aromatiche, è d'un

odore, e sapore molto grato; quello all'incontro de' paesi, ne' quali si trovano molte piante amare, corrosive, ec. è per lo più di un sapore ingrato, ed alcune volte contrario alla sanità; onde questo è manifesto, poiche nella Sardegna in cui si trova molto incenso, il Miele si trova molto amaro. Finalmente s'osserva che il Miele è contrario a' biliosi, e che lor fa crescer la bile, che già ne hanno più del bisogno. In fatti egli si altera ne' corpi caldi, e biliosi quasi nell' istesso modo, che quando si lascia un poco troppo sopra del fuoco, e questo non per altro, se non perchè le parti insensibili del fuoco rompono i legami a' sali acri, che come abbiamo detto, sono la cagione di tal sentimento.

Del Luzzo. Cap. XXXVI.

Questo è un pesce d'acqua dolce assai conosciuto, egli si trova quasi in ogni paese, e dee eleggersi grosso, grasso, d'una carne bianca, ferma, e gustevole; talchè quello, che si trova ne' fiumi è migliore d'ogni altro. Nutrisce mediocremente, ma si rende alcune volte difficile alla digestione. Si dee notar di non mangiar le di lui ova, perchè provocano nausee, e purgano qualche volta violentemenre di sotto, e di sopra.

Il Luzzo vive un tempo considerabile; onde ne abbiamo una prova di ciò, che l' Imperatore Federico II. fece gittar un Luzzo in una peschiera dopo averli attaccato al collo un anello di rame, a cui v'era questa inscrizione: Io sono il Pesce che fu gittato il primo in questa Peschiera per le mani dell'

Im-

Imperatore Federico II. il quinto d'Ottobre, ec. Onde ſupputati i numeri, ſi trovò, ch'era vivuto in quella Peſchiera duecento ſeſſantadue anni.

Si trovano nel capo di queſto Peſce certe picciole pietre, o piuttoſto oſſicelli, che ſono creduti diſpoſti per facilitar il parto, purificar il ſangue, per provocar i meſtrui, e le urine, e finalmente per ſpezzar la pietra nelle reni, da mezza dramma ad una intiera. Il ſuo fiele è ſtimato d'alcuni per guarire le febbri intermittenti, eſſendo preſo nel cominciamento dell'acceſſo da ſette ad otto goccie in qualche liquore appropriato.

Il Luzzo da' Latini, *Lucius*, *Lupus*, *vel Tyrannus aquarium*, perchè mangia molti altri peſci.

Del Carpione. Cap. XXXVII.

EGli è un peſce troppo aſciuto per farne una diſſegnazione. Dee eſſer ſcielto groſſo, graſſo, e che non ſia troppo giovinello, e che ſia ſtato preſo ne' fiumi; allora egli ſi digeriſce facilmente, e nutriſce mezzanamente, conviene in ogni età, e temperamento. La di lui carne, eſſendo naturalmente molle, è carica d'umidità; non dee eſſer eletto giovinello, perchè a proporzione, che avanza in età ſi volatilizano i ſuoi principj, ſi diſſipano le umidità ſuperflue per la fermentazione degli umori; onde la ſua carne diventa più ferma, più ſalutevole, e d'un miglior ſapore; per queſto vengono ſtimati li Carpioni groſſi, e quaſi vecchi, e d'un color giallo, più il maſchio della femmina. Finalmente il tempo in cui ſi trovano migliori, è nel Meſe di Marzo, e Maggio.

Il capo di questo pesce è la miglior parte di tutto, nel medesimo si trova un osso, che è stimato proprio per provocar le orine, e attenuar la pietra ne' rognoni.

Il Carpione da' Latini, *Cyprinus*, a *Cypride*, *hoc est a Venere*; perchè secondo quel che dice Aristotile, questo pesce genera sei volte dell' Anno.

Della Perchia, o pesce Persico. Cap. XXXVIII.

SE ne trova di due spezie, una di fiume, e l'altra di mare. Quella di mare, è chiamata da' Latini *Perca marina*, ed è di un color oscuro. Ella è molto minore, si trova vicin de' sassi, ed è di una carne dura, viscosa, di pessima digestione, e di un sapor ingrato; perciò non è in uso fra gli alimenti.

In quanto a quella di fiume, ella è grande o picciola; questa, e quella sono tutte due ottime da mangiare, quando sono grasse, nè giovinelle, nè vecchie, di una carne tenera, ferma, e che siano state presi in fiumi chiari; in questo modo nutriscono assai, si digeriscono facilmente, e producono un buon chilo; conviene in ogni temperamento, ed in ogni tempo, fuorchè nel mese di Marzo, e d'Aprile.

La Perchia è un pesce armato esteriormente di certe spine aguzzate, la puntura di cui è pericolosa; con queste spine si difende contro i pesci più forti, come quando vede venire il luzzo, subito s' arriccia, ed in questo modo lo impedisce d'accostarsele. Ella è crudele, e vorace, e non mangia solamente gli altri pesci, ma ancor quelli della sua spezie.

La

La Perchia da' Latini *Perca*, a *parcendo*, *quia minimè parcit*.

Del Barbio. Cap. XXXIX.

Questo Pesce è assai conosciuto nelle Pescherie. Se ne vede di diversa grandezza, ma per l'ordinario pesano due, o tre libre. Egli non può comportar il freddo; perciò è molto meno grasso, e grato nell' Inverno, che nell' Estate.

Il Barbio ha una carne bianca, e d' un sapor grato, dee eleggersi grosso, grasso, e d' una carne tenera. La sua carne non produce effetti danneggievoli, se non è usata immoderatamente. In quanto alle sue uova, si dee raccomandare a' cuochi d' una gran diligenza, per trar via tutte le viscere, ec. Perchè se a caso ve ne restasse, subito mangiati, provocano dolori di stomaco, e purgano violentemente di sotto, e di sopra. La ragione è, che queste uova contengono alcuni sali corrosivi, il che fa, che irritando fortemente il ventricolo, li cagionano un gran dolore, con un moto antiperistaltico, in che consiste il vomito; dipoi come che nella contrazione, che comporta allora il ventricolo per mezzo delle sue fibre muscolari, e per la compressione de' muscoli del abdome, e del diafragma, non si può far, che una parte di questi non sia spinta dal piloro nel duodeno; onde ne segue, che gli intestini essendo ancor irritati, saranno messi in un violente moto vermiculare, e cagioneranno in questo modo un pronto discacciamento di quelle materie che vi si trovavano dentro.

Il Barbio da' Latini *Barbus, a cutaceis illis cirris, qui barba in modum ex utroque hujus piscis labro dependent.*

Della Anguilla. Cap. XL.

LE Anguille devono eleggersi grosse, grasse, e tenerelle; e che siano state prese in acqua pura, e cristallina. Nutriscono sufficientemente, e sono di un sapore squisito, si preparano col sale alcune volte per conservarle, ed allora sono più salutevoli, benchè meno grate.

Ad ogni modo producono un chilo crasso, e viscido, che non si digerisce se non difficilmente; sono contrarie a coloro, che si trovano disposti alla pietra, ed alla podagra, e che hanno uno stomaco debole, condensano l'umor mestruale. Ippocrate ne concede a coloro, che sono estenuati, e che patiscono affetti di milza.

Questo pesce vive per l'ordinario sette, o al più otto anni. Aristotile riferisce, che avendo fatto l'anotomia sopra di molte anguille, non ha potuto osservarvi alcuna differenza di sesso, e che le medesime non hanno nè seme, nè uova, nè parti destinate alla generazione, crede in una parola, che la loro generazione altro non riconosca che corruzione, che si fa del fango. Plinio dice, che questo non si può fare in questo modo, ma che viene da quel che fregandosi dentro i sassi, la rasciatura che cada dal corpo si anima dipoi, e dà la vita ad una infinità di anguille.

Veramente non è difficile il dirlo; però bisogna con-

confessare, che sì poco s'intendeva in tal tempo l'anotomia, così poca esperienza avevano gli Antichi, che questi grand' uomini non abbiano detto delle falsità.

L'Anguilla da' Latini *Anguilla*, *ab angue*, serpente; perchè questo pesce è fatto come il serpente.

Della Tenca. Cap. XLI.

SE ne trova ancora di due specie, una di mare, domandata da' Latini *Merula*, *seu Tinca marina*; Ella non è in uso tra gli alimenti, l'altra di acqua dolce è molto conosciuta nella pescheria, ed è di diversa grandezza. Se ne trova delle grosse, che rinchiudono nel loro capo due picciole pietre, le quali giovano molto nelle diarree, per fortificare lo stomaco, per provocare le orine, e per spezzare la pietra ne' rognoni. La Tenca dee scegliersi tenera, grassa, e ben nudrita, ed ella è d'un sapore più, o meno grato, secondo, che la medesima si trova in un' acqua più, o meno limpida.

Questa nudrisce mezzanamente, ed è assai salutevole, benchè molti Autori ne condannino l'uso. Ella conviene in ogni tempo a' giovani biliosi, che hanno un buono stomaco, mentre che se ne usi moderatamente: Ella è chiamata da alcuni *Piscis ignobilis*, *vilis*, *& pauperum cibus*; ciò che prova, che gli Antichi ne facevano poco conto; per altro ella è oggi molto in uso, e l'esperienza ci fa vedere, che non sempre si nutrisce di alimenti salsi, e fangosi, come volevano gli antichi, poichè non produce alcun cattivo effetto, eccettochè quando se ne mangia senza riguardo, o moderazione

La Tenca si trova quasi in ogni paese, Ella ha una così grande famigliarità col luzzo, che benchè questo non perdoni a quel che riscontra, fa per altro grazia alla Tenca, come alla sua amica. Ella è chiamata da' Latini *Tinca*, quasi *Tincta*. In effetto ha un colore assai differente dalla maggior parte degli altri pesci.

Della Trutta. Cap. XLIII.

DI questo pesce ve ne sono molte specie, le quali sono differenti per il luogo in cui si trovano, e per la loro grandezza. Ora si trovano ne' fiumi profondi, e rapidi, ora ne' laghi, ora sono quasi di color nero, ora rosseggianti, o piuttosto quasi di color d'oro. Quella specie che ha maggior somiglianza col pesce Salomone è la migliore di tutte le altre per il suo sapore squisito. E così deono eleggersi grasse, di una carne rosseggiante, ferma, e saporita, e che siano state prese in un acqua chiara. La trutta si digerisce facilmente, produce un chilo perfetto, ed accresce l' umor seminale: Conviene in ogni tempo, ma principalmente nel tempo di estate, ed in ogni temperamento.

La trutta è un pesce di un sapore squisito, per questo si usa sopra delle migliori tavole. Ella è coperta di piccole squame macchiate di rosso, come si vede per questo verso:

Purpureisque salar stellatis tergora guttis.

Quando questo pesce sente il tuono, si spaventa talmente, che diventa come immobile. Egli si nudrisce di picciole lumache, di pesci picciolini, ec. E' migliore in tempo di estate, che in qualsivoglia altra stagione.

La Trutta da' Latini *Trutta, a trudendo*; perchè per lo più nuota fortemente contro la corrente dell'acqua.

Dell' Esperlano, o Anguella. Cap. XLIII.

QUesto pesce nasce nel mare, e monta ne' fiumi; egli è migliore nella fine dell'estate, e nel principio dell' autunno, che in qualsivoglia altro tempo. Il miglior di questa specie è quello di color di perla risplendente, di una carne molle, delicata, e con l'odore delle viole, egli è lungo, e grosso come il pollice, nudrisce mezzanamente, è creduto aperitivo, per levare le ostruzioni del fegato, e della milza, e finalmente è chiamato da' Latini *Eperlanus*, a *perla*, *vel viola marina*, perchè sente l'odore delle viole.

Della Lampreda. Cap. XLIV.

VE n'è di due specie, cioè una di mare, l'altra di fiume. L'una, e l'altra sono in uso tra gli alimenti per il loro buon sapore; queste si deono eleggere tenere, grasse, e che siano state prese in un acqua viva, e limpida.

In questo modo nutriscono assai, ed accrescono il seme. Il suo grasso è mollificante, risolutivo, dolcificante, ed anodino. Se ne suol fregare la faccia, e le mani di coloro che hanno le petecchie, per impedire i segni, che potrebbero restarvi.

Questo pesce conviene principalmente nella Primavera a' giovani di un temperamento caldo, e bilio-

bilioſo; ma il di lui uſo è dannevole a' flemmatici; ed a coloro che ſono travagliati dalla podagra; e da affetti nervoſi.

La lampreda è di figura di una groſſa anguilla; ſi trova per l'ordinario ne' luoghi pietroſi, e non vive più di due anni, perchè qualche tempo dopo, che ha meſſo fuori i ſuoi peſciolini; ſmagriſce inſenſibilmente; e ſe ne muore.

Quello di mare è nel numero di quelli, che laſciano il mare per qualche tempo, e che dopo ſe ne ritornano: in effetto egli eſce nel cominciamento della primavera; ed entrando ne' fiumi vi fa le uova; dipoi ſe ne ritorna nel ſuo primo luogo co' ſuoi piccioli peſci in un certo tempo determinato.

In quanto a quella di fiume egli dimora ſempre nell' acqua dolce; raſſembra molto all' altra per la ſua figura, e per il ſuo ſapore; ma è molto differente in grandezza.

Inoltre ſi oſſerva; che queſto peſce nella primavera è tenero, e delizioſo, e che nelle altre ſtagioni è duro; e difficile alla digeſtione. Alcuni Autori antichi raccomandano di farlo annegare nel vino, per farvi deporre una certa malignità, che eſſi credono, che vi ſia dentro. Ad ogni modo è certiſſimo; che il vino; e tutti gli aromati li convengono molto, ma non per levarli quella malignità, poichè la credo immaginaria; ma perchè ſervono a rendere i peſci più facili alla digeſtione.

La lampreda da' Latini *Lampetra*, à *lambendis petris*.

Del

Del Pesce Salamone. Cap. XLV.

QUesto è un pesce di mare di un sapore assai gradevole, coperto di piccole squame macchiate di rosso, e di giallo. Cresce molto in lunghezza, ed in larghezza, diversamente secondo il luogo, in cui si trova. Egli dee eleggersi assai grosso, di una età consistente, di una carne tenera, e rosseggggiante, e finalmente, che sia stato preso in qualche fiume puro, e limpido. In questo modo egli conviene in ogni tempo, e temperamento.

Egli monta per l'ordinario ne' fiumi nel cominciamento della primavera, e si osserva, che subito s'ingrassa molto nell' acqua dolce, e che la sua carne diventa piena di sugo, e di un sapore molto migliore; ma che se si trattiene più di un anno ne' fiumi, diventa secco, e magro. Questo pesce vive molti anni, e si può tenere per qualche tempo fuori dell' acqua, senza che per questo se ne muora.

Il Salomone si mangia fresco, o salso, quando è fresco egli è migliore, ma si corrompe facilmente. Si rende salso, acciò conservandolo lungamente, si possa trasportar in diversi luoghi. Egli ha una carne tenera, e saporita, perchè abita nell' acqua limpida, e perchè egli è quasi sempre in movimento, e si nutrisce di buoni alimenti; questa carne abbonda di sali volatili, e di principj oleaginosi, e balsamici, che la rendono disposta a provedere un buon sugo, che fortifica, e produce molti altri simili effetti. Frattanto se ne dee usare

re ſobriamente, perchè eſſendo graſſo, egli cagiona il più delle volte nauſee, ed indigeſtioni. Non ſi dee ancora uſare queſto peſce quando è vecchio, perchè allora diventa ſecco, maſſiccio, e peſante ſopra dello ſtomaco.

Il Salomone da' Latini *Salmo, a ſale, vel a ſaliendo.*

Dell' Agotello. Cap. XLV.

QUeſto peſce dee eleggerſi di una carne tenera, e leggiera, così nudriſce mezzanamente, e ſi digeriſce facilmente.

Egli è uno de' peſci, che conoſciamo, che produca meno cattivi effetti, poichè ſi trovano delle perſone, che ne mangiano immoderatamente ſenza eſſerne incomodati; perciò ſi può permettere con ogni ſicurezza l'uſo di queſto peſce a' convaleſcenti in qualſivoglia tempo, e temperamento.

Egli è un peſce di mare, che ſi trattiene per lo più verſo le ſponde. Veramente egli è comune, ma per queſto non laſcia di trovarſi ſopra le migliori tavole. La ſua carne è molto ſalutevole, perche non è inaffiata di ſughi viſcidi, e condenſati, il che fa, che è ſaporita, e leggiera ſopra lo ſtomaco.

Si trovano nel ſuo capo due pietre lunghette, le quali ſono aperitive, ſpezzano la pietra nelle Reni, ed alcune volte aſſorbenti; ſi preparano ſopra la pietra di Porfiro da dieci grani fino a quaranta.

Dello Scombro. Cap. XLVII.

EGli abbonda quaſi per tutto, ma non ſi trova mai nelle acque dolci. Si trova ordinariamente tra le pietre vicino alle ripe. Si dee ſcegliere recente, di una mediocre groſſezza.

La ſua carne è riſolutiva, ed aperitiva, ma ſi digeriſce difficilmente, per queſto non conviene ſe non nella Primavera, e nell' Eſtate a' giovani di un temperamento forte, e robuſto.

Tutti gli Autori, che hanno parlato di queſto peſce, lo mettono nel numero di quelli, che ſono di un peſſimo ſugo; ed inverò egli ha una carne maſſiccia, e nutritiva, ma viſcoſa, e difficile a digerirſi. Bellonio riprende coloro, che fanno bollire queſto peſce, e dice, che non ſi dee mangiare ſe non è arroſto, e meſcolato con aromati per facilitar la digeſtione; perchè, dice, allora ſi priva di quel ſucco viſcido, che naturalmente aveva in ſe ſteſſo. Il Scombro è chiamato da' Latini *Scombrus*.

Dello Storione. Cap. XLVIII.

DEeſi eleggere di tenera età, e che ſia ſtato preſo ne' fiumi. Egli nudriſce molto, arreca un alimento ſolido, e durevole, tiene libero il ventre. I di lui oſſi polverizzati, e preſi al peſo di una dramma, ſono aperitivi, e giovano ne' reumatiſmi; ma però la ſua carne è dura, graſſa, e difficile alla digeſtione, per queſto il di lei uſo è dannevole alle perſone deboli, e delicate, ed a' convaleſcenti.

Que-

Questo pesce ora abita nel mare, ora ne' fiumi; s' ingrassa molto in questi, e diventa delizioso. Pesa per l' ordinario libre cento incirca, ed alcune volte altrettanto. Questo pesce ha una così gran forza, che se viene a percuotere con la sua coda, qualsivoglia persona per forte, che sia, subito la distende per terra; egli non mangia pesci, perchè non ha denti; ma si nutrisce di succidume, e di spuma marina.

Lo Storione si sala ne' luoghi, in cui si trova in abbondanza, e di poi è trasportato in diversi luoghi. Egli era molto in uso tra' Romani ne' tempi antichi.

Dell' Aringa. Cap. XLIX.

NOn v'è pesce più conosciuto di questo. Egli moltiplica molto, e si trova alcune volte in così gran numero, che si oppongono, e resistono al passaggio de' Vascelli, e come ogni volta, che se ne pesca se ne ha abbondantemente, per questo egli è così comune.

Le Aringhe si pescano con maggior facilità nella notte, perchè risplendono. Deono eleggersi recenti, grasse, d' una carne bianca, e saporita, nutriscono mezzanamente, si digeriscono con facilità, e producono un buon chilo. Questi pesci, quando sono salsi, e duri, si rendono difficili alla digestione, somministrano un pessimo alimento; scaldano molto, provocano la sete, e generano umori acri, e mordaci. Alcuni dicono, che essendo salsi, ed applicati sopra della pianta del piede, che guariscono la febbre; ma questo pare piuttosto invenzione, che sperimento. L'arenga è chiamata in Latino, *Halec*.

Del-

Della Sardella. Cap. L.

QUesto pesce si trova comunemente nel Mare Mediterraneo, e corre a gran flotta da un luogo all'altro, come si vede per questi versi:

Et curvis habitant scopulis, & littora visunt,
Atque catervatim percurrunt æquoris undas;
Alternantque imas ponti, curruntque per æquor,
Hospitium mutant semper, portosque vagantur.

La Sardella dee eleggersi recente, tenera, e che sia stata presa nel Mese di Marzo, ed Aprile. Ella nutrisce mediocremente, rende lubrici gl'intestini, e fa precipitar gli escrementi. Quando è salsa allora scalda molto, provoca la sete, e rende gli gli umori acri, e mordaci.

Quando la Sardella non è salsa, allora conviene più in tempo di state, essendo più temperata; ma quando è salsa, ella conviene più ne' tempi freddi, contuttociò se ne dee usar moderatamente. La Sardella da' Latini *Sarda*, *vel Sardina*, perchè altre volte se ne trasportava in gran quantità dalla Sardegna in diversi luoghi.

Vi è un'altra specie di Sardella chiamata da' Latini *Apua*, la quale è molto in uso. Si mescola in molti intingoli, facilita la digestione fortifica lo stomaco, provoca l'appetito, ed è aperitiva.

Delle Passere. Cap. LI.

FRa molte spezie solo due sono in uso. Quelle della prima spezie vengono chiamate da' La-

Latini, *Passeres leves*, e quelle dell'altra, *Passeres squammosi*. L'une, e l'altre devonsi eleggere recenti, di una carne bianca, molle, e di un buon sapore.

Questi pesci nutriscono assai, producono un buon chilo, si digeriscono facilmente, tengono il ventre lubrico, e addolciscono l'acrimonia degli umori. Convengono in ogni tempo, e temperamentn, ed in particolare a' giovani di una temperatura calda e biliosa. Sono chiamati da' Latini: *Passeres quia parte supina albicant, prona fusci sunt, & terrei coloris, instar Passerum avium: alias vocabantur Pectines, forsan quod spinæ eorum rectæ, & parallelæ pectinis instrumenti, quo capilli pectuntur, speciem præseferant.*

Della Sola. Cap. LII.

POchi sono i pesci, che abbiano un sapore così squisito, e nel medesimo tempo così salutevole di questo. Ed è questa la ragione per la quale è chiamata da alcuni *Perdix marina*; egli è molto conosciuto nelle pescherie, in cui se ne trova di diverse spezie, e grandezza; onde deesi scegliere recente, di una carne tenera, ferma, bianca, delicata, e di un buon sapore.

La sua carne si digerisce facilmente, fa un buon chilo, e nudrisce assai; il suo capo reso secco, ed in polvere è stimato negli affetti di pietra; ella finalmente conviene in ogni tempo, e temperamento.

La Sola è chiamata da' Latini *Solea*, perchè la sua figura rassomiglia ad una suola di scarpa.

Del

Del Rombo. *Cap. LIII.*

GIovenale nella ſua quarta Satira racconta, che gli Antichi facevano gran ſtima del Rombo, e che Domiziano volendo il parere da molti ſopra la bontà di queſto Peſce, invitò molte perſone di un guſto leccardo, e delicato, da cui fu giudicato, ch'eſſo era di ſapore ſquiſito; il che fu cagione, che molti lo chamano, *Phaſianus aquaticus*, perchè la ſua carne s'accoſta molto a quella del Faggiano.

Egli è un peſce di mare che ſi trova per tutto, e in ogni tempo. Se ne trova nell' Oceano, e nel Mediterraneo, che ſono molto groſſi, e lunghi, ed abitano per l'ordinario vicino alle terre graſſe, e nell'imboccatura de' fiumi, in cui a guiſa di ladri, aſpettano gli altri peſci per divorarli.

Il Rombo deeſi eleggere recente, d'una carne ferma, bianca, e tenera, allora nutriſce molto, ſi digeriſce con tutta facilità, e produce un buon chilo.

Queſto Peſce è chiamato da' Latini *Rhombus*, perchè è largo, piatto, e di figura romboida.

Del Drago di Mare. *Cap. LIV.*

EGli è un peſce di mare aſſai conoſciuto nelle peſcherie. Queſto per il ſuo ſapore ſquiſito, ha l'avantaggio di vederſi in uſo ſopra le migliori tavole. La ſua carne è tenera, ferma, ſaporita, e per queſto ella è leggiera ſopra dello ſto-

maco, produce un buon ſucco nutrizio, ed accreſce la quantità degli ſpiriti animali. Conviene in ogni tempo, e temperamento.

Queſto peſce è armato di oſſi taglienti valenoſi ſopra del dorſo, i quali li ſervono di difeſa contro i peſcatori. Se volendolo pigliare eſſi ſi laſciano pungere, ſubito ſi fa nella parte un tumore accompagnato d' infiammazione, e queſto non per altro, ſe non perchè fa uſcir da' vaſi il ſangue, e lo fa eſtravaſare negli interſtizj delle carni, che dipoi fermentando nella parte la diſtende da ogni lato dal centro alla circonferenza, e produce in queſto modo l' infiammazione. In oltre ſopraggionge la febbre, perchè il medeſimo ſangue eſtravaſato, fecmentando preternaturalmente ſi cambia in marcia, e ſi meſcola nella maſſa del ſangue; e come che per l' analiſi ella abbonda di ſali acri, e che queſti per la ſua figura ſcabroſa rompono, e diſſolvono li ſolfi della maſſa del ſangue, non è maraviglia ſe quelli rotti, e ſpezzati, ſi ſtruggano i principj fermentativi, e concorrendo più del ſolito, eccitano una fermentazione eſtraordinaria.

Del Peſce Capone. Cap. LV.

QUeſto peſce è aſſai conoſciuto nelle peſcherie. Egli è armato ſopra il dorſo quaſi come il Rombo; ſi nutriſce di carne, di langoſte, gambari, ec. è più ſtimato nel verno, che nella ſtate, perchè in queſto ultimo tempo, per la fecondazione delle ſue uova, e per mezzo del ſeme, s' induriſcono le ſue carni.

Il

Il pesce capone si dee eleggere tenero, e recente; in questo modo la sua carne si digerisce facilmente, genera un buon chilo, e un buon succo nutrizio, ed è ristaurante, conviene principalmente nel verno in ogni temperamento. Questo pesce è chiamato da' Latini, *Erythrinus*, *vel Rubellio*.

Dell' Alosa. Cap. LVI.

EGli è di un così grato sapore, che vien usato sopra delle tavole da Gentiluomini. Nel principio della primavera si porta questo pesce nell' acque dolci; e nell' entrata che vi fa egli è magro, arido, secco, e di un sapore non troppo buono; ma quando è qualche tempo, che si trova nell' acqua dolce, allora diventa grasso, carnoso, e di un sapore molto grato. Dicesi che egli teme talmente il tuono, che il più delle volte muore di spavento.

Si dee dunque eleggere recente, tenero, e che sia stato preso nell' acqua dolce. Così egli nutrisce molto, perchè contiene molti principj oleaginosi, e balsamici, concilia il suono, ligando, ed intrigando le parti spiritose, che erano per separarsi nella sostanza corticale del Cervello. Si trova nel capo di questo pesce un' osso, che giova molto nelle febbri quartane, e negli affetti di pietra. Alcuni credono, che lo stomaco dell' Alosa ridotto in polvere sia ottimo per le malattie delle prime strade, la carne di questo pesce, principalmente quando non è recente, ha una cer-

tà acrimonia che incomoda le gengive ; e che provoca la sete ; conviene più nella primavera che in qualsivoglia altra stagione, in ogni temperamento, mentre che se ne usi moderatamente.

L'Asola da' Latini *Alosa, ab alendo, nutrire*, perchè nutrisce assai.

Dello Squarro, o sia Raggia. Cap. LVII.

MOlte sono le specie di questo pesce. Gli uni sono quasi per tutto armati di picciole punte bianche sopra del dorso. Se ne trova ancor di una altra specie chiamata da' Latini *Raya clavellata*, questa è di un color quasi nero, più picciola delle altre, più tenera, e di un sapore più squisito.

Lo Squarro produce un nutrimento solido, e durevole. Alcuni pretendono che accresca l'umor seminale, e che ecciti gli ardori di Venere. Affinchè possa produr buoni effetti, e sia d'un migliore sapore, non dee esser troppo recente; ma bensì fa di mestieri, che sia conservato un certo tempo, acciocchè vi sia qualche picciola fermentazione, che abbia insensibilmente sminuzzato alcune materie viscose, che rendevano la sua carne dura, e tenace: e questa è la ragione per la quale coloro, che sono in qualche luogo lontani dal mare lo trovono migliore degli altri. Egli conviene finalmente in ogni tempo a' giovani di un temperamento bilioso, e sanguigno, che hanno un buono stomaco.

I denti di questo pesce sminuzzati in una polvere

vere impalpabile, assorbano gli acidi nelle prime strade, come gli occhi di gambaro, e tutte le altre materie alkaliche, o che tengono il luogo di alkalico. Il fiele è stimato nelle malattie d'orecchio.

Lo Squarro da' Latini *Raya* a *radio*, perchè egli porta sopra il dorso certe figure a guisa di Stelle.

Del Merluzzo. Cap. LVIII.

IL Merluzzo è molto in uso tra gli alimenti: la sua carne essendo fresca, e recente, genera un buon chilo, ed un buon sugo nutrizio; ma, quando vi si getta sopra del sal marino, o che non è recente, egli perde una parte di quel buon sapore, che aveva, e resta pesante sopra dello stomaco, perchè il medesimo sale lo rende massiccio, più solido, più duro, e più tenace.

Questo si dee scegliere bianco, tenero, e recente. Se è salso, si dee prima lasciar nell' acqua fredda per scacciar una parte di quei sali, che si trovano ne' suoi interstizj, dipoi trattenerlo qualche poco di tempo nell' acqua calda per renderlo più facile alla digestione; perchè senza questo egli altera considerabilmente la massa del sangue, e resta pesante sopra dello stomaco.

Applicata esteriormente la lavatura è resolutiva, e disseccativa. Se si mescola ne' serviziali ella è lassativa, perchè contenendo molti sali, irrita gli intestini, e per mezzo della contrazione, alternativa delle fibri longitudinali, e orbiculari, sono compresse le glandole intestinali, il che fa se-

parare dalla massa del sangue una maggior quantità di parti serose; egli è chiamato da' Latini *Molua*.

Del Barbione, o sia Triglia. Cap. LIX

I Piccioli Barbioni sono gli migliori, perchè sono molto più facili alla digestione. Egli è un pesce di mare lunghetto, e di grandezza mediocre, è coperto di squamme assai grandi, e tenere; rare volte pesa più di due libre. Alcuni dicono che si nutrisce di piccioli pesci, e di cadaveri, e di lepre marina, il che era cagione, che altre volte s'immolava a Diana.

La carne di questo pesce è un poco difficile a digerirsi a ragione della sua tessitura unita, e ristretta, e di alcuni sughi grossolani, che contiene; frattanto questi medesimi sughi la rendono molto nutritiva: ella è ancor di un buon sapore. Gli antichi Romani la stimavano assai; il che fece che gli uni per gli altri lo fecero andare in un alto prezzo, come molti Storici degni di fede lo assicurano.

La parte più stimata del Barbione è il fegato, in secondo luogo la testa; ma Galeno stima nè le une, nè le altre per la sanità.

Egli conviene in ogni tempo a coloro, che hanno un forte stomaco, e che sono accostumati a far un grand'esercizio del suo corpo. Il Barbione è chiamato da alcuni Latini *Triglæ*, come si può vedere per questo verso:

Accipiunt Triglæ terno cognomina patre.

Del

Del Tonno. Cap. LX.

QUesto è un gran pesce marino, che si trova abbondantemente nel Mare mediterraneo, e che è coperto di grandi squamme strettamente unite le une sopra delle altre. Aristotile osserva, che egli monta insino ne' fiumi, e che è così crudele, che mangia insino li suoi figliuolini. Alcuni Autori assicurano, che non vive più di due anni; però è ben difficile a credere, che questo pesce vivi così poco, quando viene d' una estrema grossezza.

Si sala il Tonno ne' luoghi, in cui si pesca, affinchè conservandolo, si possa trasportare in diversi luoghi. Egli hà una carne ferma, unita, e d' un sapore squisito. Le parti di questo pesce le più delicate, e le più sugolente sono quelle del ventre inferiore; niente dimeno, come sono più grasse, esse si condensano nel ventricolo, e ne rilassano il tessuto delle sue fibre; perciò sono migliori per la sanità le parti del Tonno, che contengono meno di grasso, benchè non siano di un sapore così squisito; e così 'l Tonno si dovrà eleggere tenerello, e che non sia nè grasso, nè magro. Egli si chiama da' Latini *Thunnus*, *vel Thinnus*.

De' Mitoli. Cap. LXI.

I Mitoli sono picciole conchiglie assai conosciute nelle pescherie. Quelli di mare hanno una carne delicata, tenera, e di un buon sapore. Ella nuota in un acqua salsa, di cui si nutrisce; i Mi-

toli sono circondati da una materia filamentosa, con cui si trovano ordinariamente attaccati a' sassi, ec.

Di questi ve ne sono due specie, una di mare, l' altra, che si trova ne' fiumi; la prima specie è migliore dell' altra, e l' una, e l' altra tengono il ventre lubrico, nutriscono poco, sono disseccative, e resolutive. Le sue conchiglie sminuzzate in polvere impalpabile da un scrupolo fino a una dramma, sono assorbenti, e molto proprie nelle diarree, dissenterie, e servono ancora a risolvere, e consumar quei dragoni, che nascono sopra degli occhi de' cavalli.

Contuttociò le sue carni, principalmente di quelli di fiume, si digeriscono difficilmente, generano umori grassi, e viscosi, disposti in conseguenza a cagionar ostruzioni. Il mitolo è chiamato da' Latini *Musculus*; ve ne sono ancor molte altre specie, ma come producono quasi tutte li medesimi effetti, per questo tralasciaremo di parlarne.

Delle Ostreghe. *Cap. LXII.*

DI queste ve ne sono molte specie, tutte in uso tra gli alimenti; queste deono eleggersi recenti, di una grossezza mediocre, tenere, umide, deliziose, d' un buon sapore, e che non siano state prese in luoghi fangosi.

Le ostreghe conciliano il sonno, svegliano l' appetito, provocano le orine, e gli ardori di Venere, il loro uso è approvato da alcuni Autori nello

scor-

ſcorbuto. Queſte ſi digeriſcono difficilmente, generano umori viſcoſi, e flemmatici, perciò ſi dee andar cauto nel di loro uſo. Convengono principalmente ne' tempi freddi a' giovani bilioſi, ed a coloro, che hanno buono ſtomaco.

Alcuni Autori dicono avere oſſervato, che quando l' oſtrega apre la conchiglia per rinfreſcarſi, e per far entrare di che poter mangiare, che il gambaro vi manda ſubito una picciola pietra framezzo, affinchè non poſſa più chiuderſi dentro, per poterla mangiare.

L' Oſtrega da' Latini *Oſtreum, vel Oſtrea, quaſi quod teſta velut oſſea tegatur.*

De' Gamberi. Cap. LXIII.

DI queſti ve ne ſono due ſpecie, cioè quelli di mare, e quelli di fiume; di ciaſcheduna di queſte ve ne ſono ancora molte altre ſpecie. Sì le une, come le altre deono eleggerſi carnoſe, tenere, e di un buon ſapore.

La loro carne nutriſce aſſai, produce un alimento di mediocre ſolidità, dolcifica l' acrimonia degli umori, purifica il ſangue, provoca le orine, monda le ulcere nella gonorrea, eſſendo preſa in brodi. Ella conviene in ogni tempo a' giovani di un temperamento ſanguigno, e bilioſo.

I Gamberi di mare ſono la maggior parte più groſſi degli altri. Se ne trova nell' America di una groſſezza eſtraordinaria, e ſono così feroci, che alcune volte ſquarciano gli uomini in mille pezzi. Non parleremo di molte altre ſpecie di Gam-

beri,

beri, per non essere di bisogno; basta però sapere, che i loro brodi convengono molto negli etici, e tisici, principalmente quelli di fiume, perchè contengono quantità di parti balsamiche.

Delle Rane. Cap. LXIV.

TRa molte specie di Rane, che sono differenti in grandezza, in colore, e per il luogo in cui si trovano, ve ne sono che non sono in uso trà gli alimenti, come quelle di mare, perchè sono mostruose, come le terrestri, chiamate da' Latini, *Ranæ sylvestres*, che sono fatte quasi come le acquatiche. In quanto poi alle acquatiche, sono molto in uso, e deono eleggersi grasse, carnose, verdi, e che sian state prese in un acque pura, e limpida.

Queste nudriscono mezzanamente, addolciscono l' acrimonia degli umori, sono stimate aperitive, e risolutive; ma con tutto questo sono qualche poco difficili alla digestione, producono umori grossolani, ed il loro uso troppo frequente è dannevole. Convengono nel principio della Primavera, e nel fine del verno a coloro, che sono di un buon temperamento.

La Rana è un animale, che ora si trova nell' acqua, ora sopra della terra; ma ordinariamente più nell' acqua. Ella si compiace di trovarsi in acqua che non sia nè calda, nè fredda, allora si fa sentire, ma quando l' acqua è fredda, ella tiene il silenzio. Plinio dice, che quando grida estraordinariamente pronostica la pioggia.

Il

Il seme delle Rane, da' Latini *sperma ranarum*; è molto in uso nella Medicina, per temperare l' acrimonia degli umori, per rinfrescare, e per umettare.

Della Testuggine. Cap. LXV.

BEnchè vi siano delle Testuggini, che dimorano sopra della terra, ed altre nel mare, ed altre nell' acqua dolce, contuttociò la maggior parte sono anfibie. Le une, e le altre deono eleggersi grosse, tenere, e piene di sugo.

La carne di questo animale nudrisce assai, produce un alimento solido, e durevole; se ne fa un siroppo di questa, che giova molto a' tisici, ed etici, e finalmente agli estenuati.

Questo è un animale, che porta seco la sua casa, la quale altro non è che una conchiglia, ferma, larga, solida, e fatta a volto. Aristotile dice, che la Testuggine si batte col serpente, e le vipere, ma che avanti si provede di un vegetabile chiamato da' Latini *Cunilia*, acciocchè se viene ad esser danneggiata possa per questo mezzo guarirsi dalla loro mdrsicatura. Plinio riferisce, che questa specie di testuggine terrestre abbonda ne' deserti dell' Affrica. Ella è molto in uso tra gli alimenti nelle Indie. Alcuni Autori ne raccomandano l' uso nel mese di Agosto, e di Settembre, perchè allora è ordinariamente più grassa, e meglio nudrita, che in ogni altro tempo. In quanto a quelle di mare Plinio racconta, che se ne trova nelle Indie che sono così grosse, e co-

ti

sì larghe, che ciaſcheduna di quelle conchiglie è capace di coprire una picciola caſa, e farne un picciol naviglio; ed in fatti dice, che gli abitanti di queſti luoghi navigano con eſse tra le Iſole del mar Roſso.

Cardano *lib. 9.* parlando delle Teſtuggini, aſſicura, che la carne di quelle di Affrica mangiata col pane lo ſpazio di ſette giorni, è un vero rimedio contro quelli, che fanno il meſtiere di ladro, onde fa ogni ſuo poſſibile per darne la ragione; ma è manifeſto, che ſe aveſse ſperimentato queſto fatto, non ſi ſarebbe tanto affaticato per ſpiegarlo.

Il ſangue ſecco di queſto animale è ſtimato proprio per il mal caduco circa una dramma. La Teſtuggine da' Latini *Teſtudo, vel domiporta*, perchè porta la caſa con ſe.

TRATTATO
DEGLI ALIMENTI
PARTE TERZA.
De' Vegetabili.

IL Vegetabile è un corpo organizzato che ha essenzialmente una radice, ed un seme; egli produce per lo più foglie, tronchi, e fiori. In tutte le sue parti è composta di due differenti sifoni; alcuni contengono il sugo necessario per la vegetazione della pianta, e fanno l'ufizio di vene, e d'arterie, portando, e riportando in tutte, e da tutte le parti il sugo suddetto, altri poi pieni di aria considerati come i polmoni della pianta sono chiamati Trachee dall' Illustrissimo Malpighi. Tutti questi vasi sono uniti nel tronco, e sparsi ne' rami, e nelle radici, lasciando però fra di loro molti interstizj pieni di molte viscichette, le quali ricevono il sugo apportatoli.

Abbiamo detto che la pianta ha essenzialmente una radice; in fatti è manifesto, ch'ella non potrebbe crescere senza questa parte, poichè la medesima riceve il sugo preparato dalla terra, e lo trasferisce in tutte le altre parti. Il medesimo

non

non è de' tronchi, foglie, e frutti, poichè ne osserviamo, che non hanno queste parti. In quanto egli è manifesto, che dee ancora essere una parte essenziale alla pianta; poichè non v'è pianta che non sia uscita dal di lei seme: ad ogni modo dirà forse alcuno, che ve ne può essere, che abbiano il suo nascimento dal concorso fortuito di alcuni principj; a questo rispondiamo, che oltre che non si può concepire in che modo la sola fortuna possa sempre nell'istesso modo, e con tanto artifizio ordinare un sì gran numero di parti sì scambievolmente necessarie per trattenere la vita di un vegetabile; vedersi nè meno (posto questo principio) la ragione, per la quale non si fanno veder giornalmente piante di una nuova specie.

Meglio è dunque aver ricorso all' Autore della natura, il quale avendo creato nel principio del mondo la prima pianta d'ogni specie, vi rinchiuse la disposizione a formar tutt' i germi della medesima specie; ed in vero sarà facile il concepirlo, poichè la ragione c'insegna, che la materia divisibile in infinito, e che ogni germoglio contiene in ristretto tutte le parti della pianta.

Ad ogni modo verò è, che una castagna contiene formalmente un castagnaro, ec. Ma però neghiamo, che questa castagna ne contenghi un secondo, o rinchiudi un altro castagnaro; che se questa rinchiude formalmente un albero col suo frutto, non è per altro se non perchè a proporzione ch'ella si rarifica, lascia entrare per i pori della sua corteccia le parti del sugo, che sono

di

di una figura, e grandezza proporzionata al diametro de' di lei pori, o di una figura, e mole minore di quelli, che poi a ragione della loro figura mole, e movimento restano ordinate in modo a formare un castagnaro.

Questo si conferma per un esempio assai famigliare in Chimica, imperciocchè se si fa dissolvere un onzia di argento in due, o tre onzie di spirito di Nitro; e che dopo aver fatto dissipare la metà della umidità, si faccia un mischiamento del rimanente con venti onzie d'acqua comune, e due onze di Mercurio, si vedrà con gran maraviglia nello spazio di quaranta giorni un albero distintamente formato co' suoi rami, e picciole palle nelle loro estremità, che rappresentano frutta; ora poi che vediamo formare questo albero per la sola figura delle parti dello spirito di Nitro, dell' Argento, e del Mercurio; che queste differenti parti pigliano un ordinamento così maraviglioso per mezzo del semplice movimento del fluido, che le agita; perchè non diremo noi, che le parti del sugo nutrizio pigliano la disposizione necessaria nel modo suddetto a formare il vegetabile; ma finalmente è manifesto, che la formazione di questo albero non è un effetto fortuito delle sue parti, poichè se si scuote il vaso con qualche poco di violenza, egli si rompe, e si confonde, e si ha il piacere di vederlo di nuovo come avanti nel medesimo spazio di tempo, *& sic deinceps*.

Conchiudiamo dunque, che tutte le piante vengano da' semi, e non solo comparagoneremo questi

ſti ſemi alle picciole uova, ma anche la vita, e la nutrizione de' vegetabili a quelle degli animali. In fatti i germi di queſti, e di quelli altro non ſono ch' embrioni, nelle cui parti ſono formalmente rinchiuſe. In quanto alla nutrizione delle piante, queſta conſiſte nel ſugo contenuto ne' loro ſiſoni, il quale per mezzo de' ſuoi principj fermentativi, ſi rarifica, ſi diſtribuiſce, e raggira in tutta la eſtenſione della pianta; queſto ſugo fa gonfiare le picciole viſcichette, e ſecondo le diverſe modificazioni, e pori ſecretorj egli ſi feltra in diverſe parti.

Benchè molte piante ſi nutriſcano di un medeſimo ſugo, queſte non tralaſciano di aver un ſapore, un odore, e qualità molto diſſimili, il che non può proceder ſe non dalla natural diſpozione de' loro pori, i quali non danno l' entrata ſe non alle parti che ſono minori, o almeno proporzionate al diametro de' medeſimi, queſta natural diſpoſizione fa ancora che molte creſcono in una regione, e non in un' altra, che l' une hanno biſogno di Sole, l' altre d' ombraggio, e finalmente chi dell' umido, chi del ſecco, chi di una terra pingue, chi di una men pingue ec.

Ne' primi tempi in cui la temperanza era nel di lei luſtro, gli uomini non ſi ſervivano ſe non di alimenti ſemplici, che la terra liberamente lor dava. Ciò che fece dire ad Ovidio nel libro delle Metamorfoſi:

Ætas cui fecimus aurea nomen
Fœtibus arbuteis (&c.)
Humus quaſi dicat, herbis Fortunata fuit.

Ve-

Veramente si potevan con giusta ragione chiamare secoli d'oro, perchè oltre che gli uomini erano molto più virtuosi, più sobri, di quello che sono giornalmente; erano, dico, allora più forti, più gagliardi, vivevano per maggior spazio di tempo, ed erano di noi molto più esenti da' morbi; ed in vero si può dir con giusta ragione, che gli alimenti, che ci somministrano le piante, sono in qualche modo migliori di ogn' altro, poichè questi sono più leggieri, ed in conseguenza molto più facili alla digestione, onde più disposti a produrci temperati umori. E questa è la ragione, che i nostri primi Padri, i quali non si cibavano se non di questi alimenti, si portavano molto meglio di noi, tanto aveano del gusto, quanto noi ne troviamo ne' cibi salsi, e piperati, che a capriccio prepariamo in mille modi, e che la maggior parte sono dannevoli al nostro corpo, provocando in essi violente fermentazioni, che distruggendo li principj del misto corrompono i nostri umori, ed abbreviano i nostri giorni. Non è dunque maraviglia, se dopo aver vanamente cercato questa gran quantità di alimenti diversi, ed incogniti a' nostri primi, Padri abbiamo veduto nascerne una moltitudine di malattie, non mai da' medesimi esperimentate.

De' Persici. Cap. I.

I Persici devono scegliersi d'un grato odore, d'una carne molle, e vinosa; cioè ben maturi, e ben coloriti, e finalmente, che si separino facilmente da' loro noccioli.

Questi emendano il respiro puzzolente cagionato da esalazioni di materie putrefatte nel ventricolo, umettano, e tengono libero il ventre.

All'incontro, quando se ne piglia più del bisogno, come questi si corrompono facilmente nelle prime strade, a ragione della loro sostanza molle, ed umida, dee seguirne che allora saranno la cagione, che si genereranno venti, e vermi.

Questi per l'analisi danno parti d'acqua più d'ogn' altro principio, alcuni acidi, pochi solfi, e molte parti terree.

Il Persico è un frutto assai conosciuto in questi paesi per il suo sapore squisito. La maggior parte de' nostri Antichi gli attribuiscono molti pessimi effetti, e principalmente Galeno; però è manifesto, che non ha queste cattive qualità, se non quando non è ben maturo, o quando s'usa in eccesso.

I Persici emendano il respiro puzzolente cagionato come sopra, precipitando le materie putrefatte, e contenute nello stomaco. Tengono libero il ventre, inafiando per le loro predominanti parti flemmatiche le fecce degl'intestini, e irritando le loro fibre muscolari per mezzo de' loro sali acidi, i quali sono cagione, che le medesime si contrahino, e comprimendo in questo modo le Glandule Intestinali, che da quella si separino molte parti serose dalla massa del sangue.

Si mescolano per l'ordinario i Persici con poco di zucchero, essendo essi in questo modo più sicuri per la salute, o finalmente nel vino, ma questo perde quasi tutta la sua forza dopo l'inzuppazione de' medesimi, perciò gli Antichi presero argomento di

dire,

dire, che questo frutto era molto cattivo, credendo che vi deponesse qualche maligna qualità.

Di ciò, che il Vino ha perso la sua forza, cioè a dire, che non ha più quel forte sapore, che il sapore è un sentimento dell'anima, e che ogni sentimento presuppone una impressione sopra dell'organo, come si è provato quì avanti, ne segue, che il vino non ha più il sapore che aveva avanti, bisogna anche di tutta necessità, o che manchi nel medesimo quello, che facendo l'impressione sopra dell'organo del gusto, cagionava il sentimento di sapore, o che essendovi ancora dentro del vino, egli sia in tal maniera disposto che non possi trovar le papille della lingua. Dunque l'inzuppamento del Persico nel vino ha fatto in modo tale, che benchè vi sieno ancor quelle parti nel vino che cagionavano quel sentimento, le medesime non sono più disposte a fare l'impressione necessaria, che si richiede per questo sentimento, o che le ha separate dalla massa del vino; ma perchè questo inzuppamento non può in alcun modo tener le dette parti attive nel vino, per così dir ligate, se non all'occasione di qualche parte sulfurea del Persico, disposta ad entrare, e renderle incapaci a far la tale impressione sopra dell'organo, e che queste parti filamentose non possono separarsi dal suo misto per andare ad intrigare queste parti attive, senza qualche alterazione, e corruzione del misto, ciò che non si osserva, ve ne segue necessariamente, che il vino non perde la sua forza per l'inzuppamento del Persico, se non perchè fa mancar nel vino le parti attive, che cagionano il detto sentimento; ma come non può produr

questo effetto senza scacciar le dette parti del vino; o finalmente riceverle dentro sè stesso, conchiudo o che l'inzuppamento del Persico ha scacciato le suddette parti dal vino, cioè fattole avolare, o che a guisa d'assorbente le ha ricevute in sè stesso, e perchè non può scacciare senza comunicarli del moto; o fare in modo tale, che per mezzo di qualche fermentazione glie ne sia comunicato; ne segue, che le parti del Persico non avevano per sè stesse del moto, che non potrebbero anche comunicarne alle parti del vino, nè tampoco cagionar fermentazione; poichè non s'osserva calore alcuno dopo questo inzuppamento, e che per altro i principj dell'uno, e dell'altro sono troppo intricati per poter concorrer a cagionar una fermentazione: resta dunque a conchiudere, che l'inzuppamento del Persico nel vino; gli ha fatto perder la di lei forza, in quanto che il Persico ha ricevuto in sè stesso a guisa d'assorbente le parti attive del vino, che erano la cagione di quel sentimento forte, e piccante; in fatti se il medesimo contiene in sè molte parti terrestri, se è di una natura simile alla spongia, e porosa come si manifesta per l'analisi. Chi può dubitare che le dette parti attive del vino essendo portate in ogni parte per mezzo del movimento del fluido di quel liquido non si scontrino finalmente ne' pori di questo spongioso misto, e s'inzuppino negli interstizj del medesimo; tralasciamo questo metodo Analitico, e ritorniamo al Sintetico.

I Fiori di Persico ammazzano i vermi, levano via le materie tenaci degl' intestini, e le mandano per secesso, facendone bollir un mezzo pugno

in un brodo, tengono il ventre molto libero, e purgano la ſeroſità.

Sono chiamati i Perſici da' Latini *Perſica mala*, perchè furono primieramente portati dalla Perſia.

Delle Fragole. Cap. II.

LE Fragole altre ſono domeſtiche, e ſi coltivano ne' giardini, le altre ſono ſalvatiche, e naſcono ſenza coltura ne' boſchi. Le prime ſono le più vaghe, e le più ſtimate. Si deono eleggere groſſe, piene di ſugho, mature, d'un grato odore, e d'un ſapor dolce, e vinoſo. Queſte moderano il gran movimento degli umori, e dolcificano l'acrimonia de' medeſimi. Provocano le orine, ed eccitano l'appetito, umettano aſſai, reſiſtono al veleno, e ſono cordiali.

Le di loro qualità non poſſono eſſer migliori, eſſe non fanno mal alcuno, ſe non quando ſon preſe in eccesſo.

Queſte contengono molte flemme, ſali eſſenziali, e una mediocre quantità di ſale eſaltato. Convengono ne' gran caldi in ogni temperamento, ma principalmente nel bilioſo, e nel ſanguigno.

Il grato odore, che le fragole eſaltano ci manifeſta aſſai, che i ſali volatili, che queſte contengono, furono talmente modificati, ed uniti con i ſolfi eſaltati, che eſſendo portati per mezzo dell' inſpirazione ſopra della membrana pituitaria, fanno leggiere impreſſioni, a ragion di cui l'anima ha una grata ſenſazione. Alcuni Autori pretendono, che le fragole ſiano cordiali, e che reſiſtano al veleno, e queſto non forſe per altro, ſe non perchè ſono compo-

ste d' alcuni principj assai volatili, disposti a trattener i liquori del corpo in una debita fluidità, e liberar le parti spiritose, che servono al moto del cuore.

Di queste se ne fa un liquore, aggiongendovi dell' acqua, e del zucchero. Egli è molto in uso in tempo d' estate per moderar la sete, e temperar il calore degli umori.

Quelle de' boschi per lo più sono di in sapore aspro, perchè trovandosi le medesime negli ombraggi, non possono esser tanto percosse da' raggi del Sole, il che fa, che non possono nell' istessa maniera sottilizzar i loro principj; onde restano le di loro parti integranti di maggior mole, e con una superficie scabrosa, deono necessariamente far una maggior impressione, e cagiona un sentimento più aspro, e più stitico.

Le Fragole da' Latini *Fragola à Fragrando*, cioè mandar buon odore.

Della Mora Angelica. *Cap. III.*

DI queste ve sono delle bianche, e delle rose; deono eleggersi grosse, piene di un sugo dolce, e vinoso, grate al gusto, e all' odorato.

Queste sono umettanti, refrigeranti, fortificano lo stomaco, e purificano il sangue, sono ancor molto stimate nello scorbuto, e per ispezzar la pietra nelle reni. Per altro si corrompono facilmente nello stomaco, per poco, che s' interrompa la digestione.

I di loro principj sono quasi i medesimi di quelli delle Fragole, convengono anche ne' tempi caldi

di, e a quelli, in cui gli umori ſono troppo acri, e mordaci.

La mora Angelica è più groſſa della Fragola, e più velluta, per lo più ella è roſſa, benchè alcune volte è bianca; ella non è altro, che un mucchio di molti piccoli grani ammaſſati gli uni ſopra gli altri, ſi prepara col zucchero, ed acqua comune un liquore, che è molto in uſo ne' gran calori di ſtate, egli è molto grato, ed ha le medeſime qualità del precedente.

I ſuoi fiori ſono maraviglioſi nelle Eriſipile, e infiammazioni d'occhi, le foglie ſono deterſive, ed aſtringenti. S' impiegano con utilità ne' mali di gola.

Il di lui arboſcello è chiamato da' Latini *Rubus idæus*, perchè altre volte abbondava ſopra del monte Ida.

Della Uva Spina, dell' Arboſcello ſpinoſo. Cap. IV.

L'Uva Spina è ſalvatica, o domeſtica; la ſalvatica è la più comune, ma l'altra è la migliore, queſta è più groſſa, e più ſaporita. Ella è in uſo negl' intingoli, o ſaporetti, o veramente ſe è matura ſi mangia così ſemplicemente. Queſta ſveglia l' appetito, ella è aſtringente, refrigerante, e giova molto nello ſputo di ſangue. Modera la ſete, ed è molto utile a' febbricitanti, mettendone qualche picciola porzione ne' loro brodi. Ella difende finalmente le parti nobili dalla corruzione.

Circa poi a' cattivi effetti, ella non conviene alli malinconici; ſe è verde, incomoda lo ſtomaco.

Ella contiene pochi solfi, molte flemme, e sali essenziali, giova molto a coloro, che sono di temperamento bilioso.

L'Uva Spina, quando è ancor verde ella è stitica, e astringente; all'incontro, quando è matura è d'un sapor dolce, e d'un color quasi giallo, in tal modo, che se si desidera d'astringere non dee esser matura. Il principio, che sopravanza, è il sal acido essenziale, egli è la cagione de' principali effetti che si osservano in questo frutto; ed in fatti ella non può eccitar l'appetito, che in quanto, che questo sale a ragione della sua figura aguzzata, vellica leggiermente le fibre dello stomaco, nè tampoco può moderar l'ardor della febre, nè produrre simili effetti, che in quanto il detto sal acido dà della consistenza agli umori, e gli condensa.

In oltre non conviene a' malinconici, perchè ella accresce la quantità degli acidi, che già nel loro corpo sono abbondanti.

La medesima è chiamata da' Latini *Uva Crispa*, o *Grosularia*, perchè la di lei pelle è grossa.

Dell'Uva Crespa, che viene in grappoli all'Arboscello senza spine. Cap. V.

O Bianca, o Rossa è più comune dell'altra. Il di lei sapore è quasi simile. Dee eleggersi matura, grossa, rotonda, e piena di sugo.

Ella abbonda in sali acidi, in flemme, ed in alcuni sali nitrosi, provoca le Orine inspissando, e condensando la parte fibrosa del sangue, e separando la parte porosa dalla di lei massa.

L'Uva

L'Una Crespa in grappoli, dimandata da' Latini *Ribes* è un frutto picciolo, e rotondo come le coccole di Ginepro. Il di lei sapore è acetoso, altro non riconosce, che le parti acide, esse la rendono ancora refrigerante, disposta per moderare gli ardori della bile.

Aggiungendovi del Zucchero s'addolcisce la di lei acidità, a cagione de' suoi solfi, i quali ligano, ed avvincano le particelle acide. Se ne prepara un siroppo, nella Medicina molto in uso, questo è refrigerante, umettante, e diuretico, e perciò se ne mescola nell' acqua cotta, e se ne fa bevere a' febbricitanti.

Del Ciregie. Cap. VI.

VE ne sono di molte specie, delle rosse, delle bianchеggianti, e delle nere, delle domestiche, e delle salvatiche, le quali tingono di diverso colore, deono eleggersi queste ben mature, piene di sugho, grosse, e saporite.

Le medesime tengono libero il ventre, moderano la sete, rinfrescano, e fanno buone carnagioni, e sono diuretiche, li loro noccioli spezzano la pietra nelle reni presi interiormente. Se ne fanno ancor frontali per moderare li dolori di Capo, quando quelli sono cagionati da qualche rarificazione del sangue, che distende le meningi, o il pericranio.

Queste si corrompono facilmente nello stomaco, cagionano anche per lo più venti, e dolori colici; e finalmente abbondano molto in flemme, perciò se ne dee pigliar moderatamente.

Mai fu veduto questo frutto a Roma avanti la famo-

famosa battaglia, in cui Luculo Capitano Romano messe in rotta il gran Mitridate. Questo Eroe ne fece portare da una Città altre volte chiamata *Cerasus*, e oggi *Chinosonda*; talchè questo albero ivi pigliò il suo nome. Questo non cresce facilmente per tutto; poichè in Egitto benchè si sia adoprata grand' industria nel coltivarlo; non si è mai potuto averne l' intento.

Le più grosse sono le migliori per la sanità, non solo a cagione del suo sapore, e dell'appetito, che queste provocano, ma eziandio perchè sono molto più facili alla digestione. Per altro si può dire, che è una grandissima disavventura per i paesani, e poveri quando il tempo gli viene ad esser contrario, poichè è manifesto, che con una libbra di questo, e con un pezzo di pane, possono facilmente sostenersi senza aver bisogno del vino.

Ora dunque come nella State si fa una gran dissipazione, per il gran calore, che regna in questi tempi, non è maraviglia, se queste contenendo in sè molte parti acquose, sono disposte; dissolvendo i sali ad estinguere la sete, e per la detta dissipazione delle parti acquose, le feccie indurite, inaffiarle, e renderle fluide. E come per altro contengono ancora molti sali acidi, quindi è, che questi irritando gl' intestini, mettono i medesimi nel suo moto peristaltico, e scacciando in questo modo le feccie, dee restar libero il ventre da quelle.

Con questo frutto si apparecchiano confetture diverse, che umettano, rinfrescano, e che giovano molto a' febbricitanti. Altri le fanno render secche, acciocchè si possano conservar lungamente; ma al-

lora diventano astringenti per aver perse le parti acquose, che le rendevano emollienti.

Della Meliaca, o sia Arbricoccoli. Cap. VII.

GLi Arbricoccoli sono piccioli, o grossi, la loro polpa è delicata, grata, e di un buon odore. Questi rinchiudono in se nocciuoli molto duri, ne' quali si trova una mandola amara, eccetto in quelle, che sono di un colore biancheggiante, in cui la mandola si trova dolce. Devono essere scelti grossi, colorati, e di un buon sugo.

I medesimi umettano assai, eccitano l'appetito, e le orine; sono pettorali, e provocano la espettorazione; le mandole finalmente de' loro nocciuoli ammazzano i vermi.

Questi riempiono le prime strade di venti, e si corrompono facilmente, perciò ognuno dee andar cauto nel mangiarne.

Gli Arbricoccoli portano seco il nome di Armeniaca *ab Armenia*, perchè furono già trasportati dall' Armenia a Roma. L' uso di questi è piuttosto per il piacere, che per la sanità, però bisogna astenersi da questo frutto, perchè contiene un sugo molto viscoso, disposto a distruggere il dissolvente dello stomaco.

I medesimi si confettano per riaverli più grati, più salutevoli per conservarli. Vero è, che in questo modo non producono questi danneggievoli effetti, perocchè il zucchero, e la cozione dando del moto alle parti flemmatiche, e viscose, le fanno dissipare. Sono ancora più pettorali, perchè i loro solfi sono

no gonfi, con quelli del zucchero addolciscono l'acrimonia degli umori.

Delle mandole de' loro nocciuoli si cava per espressione un oglio, che giova molto nel susurro delle orecchie, e per addolcire l'emorroidi.

Dell Prugne. Cap. VIII.

SArebbe molto fastidioso il voler descrivere tutte le differenti specie di prugne, poichè sono quasi innumerabili, ve ne sono di più colori, di diversa figura, grandezza, e sapore. Di tutte le prugne, ciaschedune nel suo genere, le migliori sono le ben mature, che hanno le tonache tenere, e sottili, che sono dolci, e che finalmente sono state recentemente raccolte avanti il levar del Sole.

Queste sono umettanti, refrigeranti, mollificanti, e lassative, moderano la sete, e danno dell' appetito.

Le persone, che hanno lo stomaco debole, e che non digeriscono se non difficilmente, deono astenersi dall' uso di questo frutto, poichè il medesimo rende molto debole la macchina; inoltre queste producono quantità di umori grossi, e flemmatici, perciò non convengono a coloro, che sono di questo temperamento. Ve ne sono di quelle, che avendo un sapore stitico, ed acerbo come le salvatiche, sono astringenti, e molto proprie per stagnare il sangue, e guarire i flussi di ventre, ed il vomito.

Si servono i Medici della pruna nera, chiamata Damaschina, la quale è la base delle composizioni del Diapruno, che è un' Elettuario purgativo, e della Acacia nostra, che non è altro, che il sugo del-

delle prune ſalvatiche condenſato, che s'impiega quando l'occaſione richiede di reſtringerli.

Dal Nepeuno ſe ne cava per l'analiſi molte flemme acide, e molto olio. L'acido che ſi trova nelle flemme è volatile, per queſto fonde la ſeroſità del ſangue, e la diſpone a feltrarſi abbondantemente per mezzo delle glandole inteſtinali. Non è dunque maraviglia ſe è molto ſtimato nelle Idropiſie, che altro non riconoſce che la craſſezza del ſangue.

De' Pomi. Cap. IX.

TAnto ſono diverſe le ſpecie de' Pomi, che quaſi è impoſſibile il deſcriverli tutti, così ora ſono differenti per la loro groſſezza, e figura, ora per il loro colore, e ſapore; contuttociò deono eleggerſi ben nutriti, ben colorati, e di un grato ſapore, ma ſopra di ogn' altro ben maturi. Queſti ſono dolcificanti, e provocano la eſpettorazione, moderano la ſete, e la toſſe, muovono il corpo, ſono refrigeranti, ed alcuni aperitivi.

I Pomi ſono frutti molto conoſciuti, e molto in uſo fra gli alimenti; nientedimeno queſti non convengono a coloro che hanno lo ſtomaco debole, poichè il ſuo diſſolvente non è diſpoſto per ſminuzzarli; dunque ſi dovranno far cuocere, acciocchè faccia il fuoco quel che non può fare il di loro fermento.

Quelli che ſi conſervano nell'Inverno ſono migliori degli altri, perchè i medeſimi hanno avuto aſſai tempo per deporre quelle crude umidità, che potevano eſſere danneggievoli. Non devono eſſer

rac-

raccolti se non ben maturi, poichè avanti di questo tempo il loro sugo non è molto esaltato, ove essendo troppo grosso, può per questo cagionare varj disordini nella nostra macchina.

Con questi si prepara una confettura tanto deliziosa, quanto salutevole chiamata Gelatina di Pomi; ella è umettante, refrigerante, pettorale, e molto in uso.

De' Peri. Cap. X.

I Peri sono frutti molto stimati; i migliori sono quelli, che sono dolci, ben maturi, e che non sono di un sapore agro, e stitico.

Questi provocano l'appetito, e fortificano lo stomaco, poichè contengono un sugo molto denso, ed alcune parti terree, che assorbono le umidità, che ponno rilasciar le fibre del ventricolo.

L'uso de' Peri genera per lo più Coliche ventose a quelli, che non sono di buona complessione; perciò per togliergli questi cattivi effetti, si deono far cuocere nelle ceneri calde, indi preparati condirli con zucchero; ecco quel che ne dice la Scuola di Salerno:

Cruda gravant stomachum, relevant pyra cocta gravatum.

I peri son chiamati da' Latini *pyra*, *a pyramide*; perchè i medesimi terminano in punta a guisa di piramide.

I salvatici sono chiamati da' Greci *Strangulo*, *a strangulando*, perchè il frutto di questo albero essendo masticato nell'inghiottire stringe talmente le fibre della gola, che pare che abbiano a soffocare.

De'

De' Fichi. Cap. XI.

I Fichi ſono groſſi, o piccioli, e di diverſa figura, ſapore, e colore; devono ſceglierſi gli uni, e gli altri molli, ſugolenti, e ſaporiti. Quelli che hanno una pelle tenera, ſottile, ſi digeriſcono più facilmente degli altri; non ſi deono mangiare ſe non ſono ben maturi, benchè queſti ſi coltivino ne' climi temperati; nientedimeno non ſi poſſono paragonare a quelli, che creſcono ne' paeſi caldi, poichè la bontà del fico, eſſendo in una intiera unione de' ſolfi, e di ſali acidi, che producono un ſapore zuccherato, e molto grato, è impoſſibile, che quelli, i quali vengono ne' paeſi caldi, non ricevano una maggior quantità di ſolfi, e di ſali eſaltati dal calore, poichè queſti luoghi abbondano maggiormente in queſti principj.

I Fichi dolcificano gli umori acri, e difendono il petto dalla loro corroſione, nutriſcono, ed umettano aſſai, perchè contengono un ſugo oleaginoſo, e balſamico, diſpoſto in conſeguenza ad intrigare i ſali acri, che potrebbero levar via particelle dalle parti ſolide, ed aggrappandoſi a' pori, ed interſtizj delle carni, accreſcere in queſto modo il loro volume. Per altro biſogna pigliarne con cautela, perchè diſtruggono il meſtruo dello ſtomaco, cagionano coliche ventoſe, per la rarafìcazione delle parti acquoſe, e finalmente perchè ſpeſſe volte eccitano diſſenterie, ſe s'inacidiſcano per la loro lunga dimora negl' inteſtini. Si fanno ancora ſeccare nel forno, e quando ſono ſecchi ſono chiamati da' Latini *Ficus*

paſ-

passæ; allora servono molto in Medicina, è tra gli alimenti, perchè in questo modo si rendono più facili alla digestione.

Il Fico in Latino *Ficus*, *a produco*, *genero*; perchè questo albero moltiplica assai.

De' Pomi Cotogni. Cap. XII.

DI questi ve ne sono tre specie. Quelli della prima sono piccioli, molto odoriferi, cotonati, verdi nel cominciamento, dipoi di un color giallo quando sono pervenuti a tutta la loro maturità.

Quelli della seconda sono più grossi, ma meno odoriferi, più cotonati, di una polpa molle, ed un color pallido.

Gli ultimi sono quei salvatici, e questi crescono in luoghi sassosi, e sono poco in uso, quelli della prima sono i migliori.

Questi frutti non sono solamente in uso tra gli alimenti, ma eziandio sono ancora tra' Medicinali. Questi hanno un odore sì grato, principalmente i piccioli, che per lo più cagionano dolori di capo, il che ci manifesta, che sono composti di alcuni principj assai volatili. Quando sono verdi, sono di un sapore acerbo, e così ingrato, che non è possibile di trattenerne nella bocca, ma a proporzione, che avanzano in maturità, benchè conservino sempre un certo sapore austero, che non si dissipa, che per la cozione, nientedimeno diventano più dolci. E questa è la ragione, per la quale non sono in uso, se non sono ben cotti.

Il sapore aspro, ed austero di questi frutti quando

do sono verdi, procede da una stretta connessione de' loro sali, e de' loro solfi grossi, con delle parti terree; questo sapore diminuisce a proporzione che si maturano, perchè i loro principj attivi si sviluppano insensibilmente per mezzo della fermentazione dalle parti terrestri, e sulfuree grosse. Finalmente conservano un sapore austero, benchè molto maturi, perchè queste medesime parti sono talmente unite a' principj salini, che ve ne resta sempre assai per eccitare ancora questo sapore di austero, e di stitico.

Del resto fortificano lo stomaco, arrestano i flussi di ventre, e l'emorragie; perchè assorbiscono le umidità superflue, che rilasciavano, e debilitavano le fibre delle parti. Sono ancora molto stimati nella ubbriachezza, perchè assorbiscono le parti volatili del vino; le medesime parti volatili cagionano l'ubbriachezza in quanto che mescolate nel sangue lo mettono in una gran fermentazione, il che si conosce dal calore, e dal polso: e come non possono metter il sangue in una gran fermentazione, senza cagionare nel medesimo una gran rarificazione, nè cagionar una gran rarificazione senza distendere l'estremità de' vasi del Cervello, nè distendere l'estremità di que' vasi senza distendere i lati della Glandola, nè lati di quella esser distesi senza che quella non acquisti un maggior diametro, nè quella acquistar un maggior diametro, senza che non dia passaggio a qualche altra materia eterogenea alli spiriti, nè finalmente mescolarsi qualche materia eterogenea con gli spiriti senza fermentar con essi, ed esser in conseguenza messi in un moto inordinato, concepisco che gli spiriti

animali moveranno inordinatamente nel ſuo principio, cioè nel Cerebro, ed cciteranno idee, le quali non avranno relazione, nè congruità tra di loro, e come i ſpiriti ſi porteranno anco inordinatamente nelle parti, onde moveranno un membro, ora un' altro, ora agiteranno tutto il corpo, in che conſiſte l' ubbriachezza, che è una ſpecie di delirio Maniaco.

Dicono alcuni, che queſti pigliati avanti il paſto riſerrano, e che dopo movono il corpo; in tanto come il tutto ſi confonde, e ſi meſcola intimamente inſieme nella capacità del Ventricolo, per queſto ſi può dir con giuſta ragione, che devono produr il medeſimo effetto, pigliati avanti del paſto, come dopo quello.

Quando queſti frutti ſono crudi, come contengono un ſugo viſcoſo, e groſſo, fermentando con il meſtruo ſtomacale, e inteſtinale, per queſto v'eccita venti, e coliche. In oltre di queſti ſe ne preparano molte compoſizioni per lo ſtomaco, come la cotognata, il loro ſiroppo, e altre, che tanto ſono in uſo appreſſo i ſani, che appreſſo quelli, che ſono ammalati.

Queſti finalmente furono portati nel tempo di Galeno a Roma dalla Siria. Sono chiamati da' Latini *Cydonia a Cydone*, Villa di Candia, forſe perchè in quel poſto ve ne foſſero in gran quantità.

De' Granati. Cap. XIII.

TRe ſono le ſpecie generali de' Granati conoſciute. La prima è acida; la ſeconda è dolce;

ce; e la terza vinosa, che tiene il mezzo tra l'agro, ed il dolce. Si deono eleggere grossi, carichi di grani, maturi, sugolenti, e di un buon sapore.

I dolci, ed i vinosi convengono in ogni tempo, e in ogni temperamento, mentre che si usino moderatamente. Gli agri sono salutari ne' gran calori, ne' temperamenti biliosi, e sanguigni; ma sono danneggievoli a' vecchi, perchè gli condensano il sangue, che già è troppo crasso, ed irritando il petto gli rendono difficoltà di respiro.

Questi frutti sono assai conosciuti, e sono più in uso per piacere, e per provocar l'appetito, che per alimento.

I Granati dolci dolcificano l'acrimonia degli umori per i loro zolfi, ed umettano per le loro parti acquose. Gli agri poi sono astringenti, e convengono nelle infiammazioni, e moderano gli ardori della febbre, intrigando i principj attivi, che cagionano la fermentazione del sangue, e per altro incomodano il petto, i denti, le gengive, irritando fortemente queste parti.

I suoi fiori arrestano il flusso, la gonorrea, lo sputo di sangue, e convengono molto nelle ernie.

I Granati sono chiamati in latino *Mala Punica*, *a puniceo colore*, perchè hanno un color rosso. Si dimandano ancora *Granata*, *a granis*, perchè i medesimi contengono una gran quantità di grani.

De' Meloni. Cap. XIV.

IL Melone dee essere di un odore aggradevole, e di un sapore squisito, raccolto recentemente, ed

assai maturo. Deve avere una polpa tenera, medullosa, rosseggiante, o quasi gialla: (*hoc unum*) il sapore, e l'odore deono discernere i buoni dagli altri.

L'odore, che i Meloni spandono, ed il suo delizioso sapore ci manifestano, che i medesimi contengono molte parti volatili sviluppate dagli altri suci principj grossi. Queste qualità, che fanno il principal piacere di questo frutto, si trovano assai più abbondantemente ne' Meloni, che vengono da paesi caldi, e questo perchè il Sole percuote co' raggi più perpendicolarmente, che fa, che i medesimi hanno maggior forza per farne sviluppare i loro principj fermentativi alle parti grosse.

La quantità delle flemme di cui il melone abbonda, lo rende rinfrescante, ed umettante. Queste flemme sono cariche di un sale acido, il quale eccita qualche poco l'appetito, vellicando la membrana interna del ventricolo.

In quanto i dolori, ed altre incomodità che il medesimo cagiona nell'abdome, questo altro non riconosce, che un sugo viscoso, ed acido, che fa altrettanta impressione, che per la sua viscosità si attacca fortemente alle di loro fibre. Il medesimo lo rende ancora difficile alla digestione, e per questo si dee bere del vino, acciocchè attenuando questa viscosità impedisca i suoi cattivi effetti.

Il seme del Melone è uno de' quattro semi freddi maggiori. Egli addolcisce è vero, e modera l'ardore della febbre, ma per lo più distrugge il fermento dello stomaco.

Il Melone da' Latini *Melo Pomum*; perchè rassomiglia assai alla figura di un pomo.

Del

Del Cocomero. Cap. XV.

EGli dee eleggersi lungo, grosso, ben maturo, coperto di una scorza tenera, e pieno di una carne bianca, sugolenta, e ferma.

I cocomeri convengono ne' tempi caldi a' giovani di un temperamento caldo, e bilioso; ma sono contrarj alle persone di costituzione delicata, ed a quelli, che sono d'un temperamento flemmatico, e ipocondriaco.

Questi sono frutti molto in uso tra gli alimenti; sono per lo più gialli, alcune volte bianchi, ed altre verdi; questi frutti umettano, e rinfrescano fuor di modo, restano molto tempo nel ventricolo, perciò bisogna far disunire le loro parti per mezzo del fuoco avanti di mangiarli, e mescolarli con qualche alimento, che faciliti la digestione, come la Cipolla, il Sale, il Pepe, ed altre cose simili.

Inoltre si trova ne' cocomeri una gran quantità di semi, che contengono una mandola dolce, ontuosa, e di un buon sapore. Questo seme è uno de' quattro gran semi freddi, ed è molto in uso nelle Emulsioni Medicinali.

Il Cocomero salvatico è molto differente da questo, poichè questo contiene un sugo viscoso, e molto acre. Questo sugo condensato si chiama *Elaterium*, questo è un gran rimedio nella idropisia, e purga violentemente per vomito, e per secesso, da quattro grani insino a dieci.

Il Cocomero da' Latini *Cucumis*, o *Cucumer a curvatura*; perchè i tronchi di questa pianta sono curvi.

Delle Zucche. Cap. XVI.

VE ne ſono di molte ſpecie, che non ſono diſſimili ſe non per la loro figura eſteriore. La prima è cilindrica, e ſi ſtende ordinarîamente più in lungo, che in largo. La ſeconda è fatta a guiſa di fiaſco groſſa, e rotonda. Finalmente la terza ha la figura di una botte nel fondo, ma col collo ſtretto; Deono eleggerſi tenere, recentemente raccolte, leggiere, di una carne bianca, e medulloſa.

Queſti ſono groſſi frutti, buoni a mangiare, ed a farne de' fiaſconi quando ſono ſecchi, e voti al di dentro. Naſcono facilmente ne' luoghi freddi, ed umidi, perche hanno biſogno di un ſugo viſcoſo, e groſſo, che il terreno di queſti luoghi gli ſomminiſtra in abbondanza.

Le Zucche umettano, e rinfreſcano dando della conſiſtenza agli umori. Sono difficili alla digeſtione, debilitano lo ſtomaco, ed eccitano venti, e coliche. Per queſto ſi deono meſcolare con aromati.

Queſte contengono molti ſemi di una figura oblonga, e quaſi ovale; ella è coperta di una ſcorza dura, e biancheggiante.

Sotto queſta ſcorza ſi trova una picciola amandola dolce, e aſſai grata; queſta amandola contiene molto olio, che ſi ha facilmente per eſpreſſione, che è molto proprio ad addolcire la pelle, e renderla morbida, e unita. Il ſeme di queſta è uno de' quattro ſemi freddi maggiori. Ella è pettorale, provoca le orine, e tiene libero il ventre.

La Zucca da' Latini *Cucurbita, quaſi curvata,*

ta, perchè i suoi rami si rendono curvati, se non sono sostenuti.

Degli Aranci. Cap. XVII.

VE ne sono di due specie, gli uni sono amari, acidi, piccioli, e verdeggianti, e hanno un odore molto grato; ed altri sono dolci, più grossi, di un giallo dorato, e di un odore squisito.

Sono tutti in uso tra gli alimenti. Si deono eleggere gli uni, e gli altri recenti, pieni di sugo, di un grato odore, e di una scorza sottile.

I migliori, e più stimati per il loro sapore, sono quelli che crescono ne' paesi caldi, non solamente perchè il terreno di questi luoghi essendo carico di molte parti solfuree, volatili, ne comunicano in gran quantità a questi frutti; ma ancora perchè il calore del sole li digerisce, e matura perfettamente per renderli più grati al gusto, ed all' odorato.

Il sugo dell' Arancio amaro è agro, perchè contiene molti sali acidi, intrigati in parte da' capillamenti de' solfi; il che fa, che il medesimo comunica alle papille nervose della lingua quasi tutta la sua acidità. In quanto al sugo dell' Arancio dolce, come contiene meno di questi sali, e che per altro i medesimi sono legati, e imprigionati per l' abbondanza delle di lui parti balsamiche, è manifesto, che deve fare una leggiera impressione sopra gli organi del gusto, e dell' odorato.

Il sugo dell' Arancio dolce, e quello dell' Arancio amaro producono quasi li medesimi effetti, co-

me l' abbiamo osservato. Intanto è migliore il sugo dell' Arancio amaro per rinfrescar, ed astringere, e per moderar gli ardori della febbre; perchè questo sugo essendo più carico di acidi, è in conseguenza più disposto di dar della consistenza a' liquori, che sono in un movimento violento. Ma bisogna però moderarli, poichè dopo sono nocivi per il moto del cuore, e concorrendo con i sali acri, che predominano, sempre nella massa del sangue accrescono la di lei fermentazione. Si scielgono per fare molte altre preparazioni medicinali della sua scorza, perchè ella contiene i principj più esaltati, che fanno tutta la virtù di questa scorza.

L' Arancio è chiamato da' Latini *Aurantium, ab aureo colore*, perchè la scorza di questo frutto ha un colore giallo dorato.

De' Limoni. *Cap. XVIII.*

DI questi ve ne sono di due specie, cioè de' dolci, e degli agri; i dolci sono poco in uso, gli agri sono migliori, e più usitati. Deono eleggersi maturi, ben colorati, di un soave odore, ma non deono esser mangiati, quando sono ancor recenti.

L' Albero, che porta i Limoni è una specie di Cedro. Ha le foglie, ed i fiori simili, e non è differente se non per la figura del suo frutto, che non è se non più rotondo. Il Limone agro non solamente è simile all' Arancio agro per la sua figura esteriore, ma ancora per i suoi principj.

Di

Di questi se ne fa con zucchero, e acqua un liquore molto grato, chiamato comunemente limonata, ella è molto rinfrescante. In oltre si prepara con il sugo un siroppo che è molto in uso nella Medicina.

Delle Uve. Cap. XX.

LE Uve sono bianche, rosse, e nere, o di color dorato. Deono eleggersi l'une, e l'altre grosse, ben mature, sugolente, con la pelle sottile, e delicata.

Elle convengono in ogni età, e temperamento, mentre che non se ne usi in eccesso. I Vecchi per altro deono astenersene, perche accrescono le flussioni alle quali già sono troppo soggetti.

L'Uva avanti di pervenire ad una perfetta maturità si fa in lei molti gradi di fermentazione; perchè nel principio, non essendo le loro particelle se non di molle grossa, resta aspra, e stitica, nel modo già più, e più volte spiegato; indi poi di astringente che era avanti diventa emolliente, e lassativa: e la ragione è, che contiene allora una maggior quantità di parti flemmatiche, e che i principj oleaginosi, essendo divenuti volatili, sono in stato d'inaffiar le fecci, e lubricar la cavità del ventricolo, e degli intestini. Ella è ancor pettorale, e nutrisce molto per le sue parti oleaginose, e balsamiche, disposte d'attaccarsi alle parti solide, che hanno bisogno di ristoro. Quel che lo prova è che le Volpi s'ingrassano considerabilmente in autunno, e che finite le vendemmie, di-

vengono magre, e perdono quel ſapore, che avevano avanti.

Ella contiene molte flemme viſcoſe, le quali ſe non trovano un buon ſtomaco, eccitano venti, e coliche; per queſto ſi dee andar cauto nel di lei uſo, ſe ne fanno ancora ſeccar al Sole, e al forno per conſervarle lungamente, e queſte ſono più ſalutari dell' altre, perchè ſono prive di quelle flemme viſcoſe, che contenevano. Quando ſi tagliano nella Primavera l' eſtremità del loro Tronco allora ſi ſtilla naturalmente un liquore, che eſſendo bevuto a digiuno è aperitivo, deterſivo, e proprio per il mal di pietra, e mal d' occhio.

Delle More. Cap. XXI.

LE More ſono bianche, o nere. Le bianche non ſono in uſo tra gli alimenti; ma ſolo le nere deono ſceglierſi ben mature, ben nutrite, raccolte avanti il levar Sole, di un dolce ſapore, e finalmente, che non ſieno ſtate danneggiate da piccoli animali, che per lo più ſe gli accoſtano.

Le More nere ſono piene di un ſugo dolce, e tingono in un color di ſangue condenſato. Li Poeti danno all' albero di queſto frutto il titolo di Prudente, perchè non incomincia mai a mandar fuori le foglie, se non quando le ingiurie del freddo ſono interamente paſſate.

Orazio lodando la Mora, raccomanda il raccoglierle avanti ſia levato il Sole:

——— Ille ſalubres
Æſtates peraget, qui nigris prandia Moris.
Finerit, ante gravem quæ legerit, arbore Solem,

La

La ſcorza, e la radice di queſt'albero, è deterſiva, e aperitiva.

Delle Sorbe. Cap. XXII.

QUeſte deono eſſere ſcelte aſſai groſſe, molto mature, di un buon guſto, e di un grato odore.

Le Sorbe non maturano ſopra dell'albero, come gli altri frutti, per queſto ſiamo coſtetti di raccoglierle nell' Autunno, e diſtenderle ſopra la paglia. Quando vi ſono ſtate qualche tempo le medeſime cambiano conſiſtenza, e ſapore, e di dure, ed acerbe, che erano, divengono molli, dolci, e delizioſe. Queſte ſono aſtringenti, perchè contengono parti groſſe, e tartaree, che figono gli umori troppo tenui, che cagionavano le diarree, li vomiti, e le emorragie.

L' uſo immoderato di queſto frutto è ſpeſſe volte danneggievole, pernizioſo, perchè trattiene quel che ſi trova nelle prime ſtrade.

Si chiamano da' Latini *Sorba* dal Verbo *Sorbere*, *deglutire*, perchè quando queſto frutto non è maturo s' inghiottiſce difficilmente.

De' Neſpoli. Cap. XXIII.

SI deono eleggere groſſi, ben maturi, di una polpa tenera, e medulloſa, di un ſapor dolce, e grato.

Vi è una gran ſomiglianza tra' neſpoli, e le ſorbe,

be; poichè l'uno e l'altro maturano nella stessa maniera, e hanno le medesime virtù, eccetto che sono un poco più astringenti.

Veramente quanto più questi si fanno maturi, tanto più divengono astringenti. La ragione è che a proporzione, che i medesimi maturano si volatilizzano i loro principj, e restano incapaci di condensare gli umori: sono astringenti essendo verdi, perchè assorbono le serosità delle parti, e loro fanno pigliare in questo modo il tono, che avevano perduto.

Le loro foglie sono astringenti, e detersive, e se ne fanno gargarismi nelle infiammazioni della gola.

Il Nespolo è chiamato *Tricoccum*, *Triossum*, perchè non vi si trova se non tre noccioli, in tanto se ne trova per l'ordinario quattro, o cinque.

Delle Noci. Cap. XXIV.

SI scielgono grosse, mature, recenti, e che non sieno putrefatte.

Le Noci sono frutti di un buon sapore, quando sono recenti; ma a proporzione che s' invecchiano diventano oleaginose, ed ingrate al gusto, e finalmente danneggievoli alla sanità.

Sono ancora difficili a digerire, perchè la loro carne è divenuta massiccia, e perchè intrigano il fermento dello stomaco.

Questa è coperta di due scorze, una di cui è verde, e che serve a tignere. L' altra dura, e si chiama comunemente cocchiglia, queste due scorze sono sudorifiche, e disseccative.

Le

Le Noci confette sono molto grate, e salutari. Queste fortificano lo stomaco, e sono di un buon sapore, emendano il fiato puzzolente, ed eccitano il seme. Alcuni pretendono ancora, che questa fosse l' Antidoto, la base di cui Mitridate si serviva per preservarsi dal veleno.

La Noce si chiama da' Latini *Nux a Nocere*, e questo per più ragioni. Primo, perchè la noce produce molti cattivi effetti, secondo perchè l' odore del suo albergo cagiona dolori di capo, perchè s' è osservato, che i vegatibili non vengono se non difficilmente sotto di questo. E questa è la ragione per la quale si piantano ordinariamente vicino le strade, come si vede per questi due versi:

Me sata ne lædam, (quoniam sata lædere dicor)
Cultus in extremo margine fundus habet.

Finalmente la noce è ancor chiamata *Nux regia*, perchè quest' albero fu trasportato dalla Persia per comando di un Re di quei tempi.

Delle Avellane, o sia Nocciole. Cap. XXV.

QUeste deono eleggersi grosse, ben nutrite, quasi rotonde, rosseggianti, di buon sapore. L' uso moderato di questo frutto conviene in ogni tempo, in ogni età, e temperamento, mentre che lo stomaco non sia del tutto debole.

Questo frutto è assai conosciuto, egli contiene molto olio, che si tira facilmente per l' espressione. Di più sono pettorali, e nutritive a cagione delle loro parti oleaginose, e restringono il ventre per li loro principj nel modo già più volte spiegato. In-

tan-

tanto non sono così facili alla digestione, quando si usano immoderatamente a cagion della loro sostanza solida, e terrestre.

Inoltre questo si copre di zucchero, e se ne fanno delle confetture, che sono di un sapore squisito. Queste servono per l'ordinario per frutta dopo il pasto, e preparate in questo modo facilitano la digestione.

Le Avellane sono chiamate *Pontica*, perchè furono portate primieramente dal Ponto.

Delle Amandole. Cap. XXVI.

L'Amandole ve ne sono delle dolci, e d'amare. Queste, e quelle hanno una virtù differente. Deono eleggersi recenti, larghe, ben nutrite, rosseggianti, e che siano cresciute in un Paese caldo.

Queste contengono molto olio, poco sale, e poche flemme. L'une, e l'altre convengono in ogni tempo, in ogni età, e in ogni temperamento, se si usano moderatamente.

Si coltiva questo albero ne' giardini. Le sue foglie sono talmente simili a quelle nel Persico, che appena si possono distinguere. I suoi fiori rassomigliano anco a quelli del Persico con questa differenza, che le medesime sono più biancheggianti, ma non purgative.

Se ne fa ancora un latte, che si fa bere agli etici, e giova assai, perchè questo latte contiene molte parti oleaginose, disposte ad imprigionare i sali acri, che diminuiscono la sostanza delle parti solide.

lide. La differenza del sapore, che si trova tra le Amandole dolci, e le amare ci manifesta assai, che non sono composte de' medesimi principj.

Si dice che le Amandole amare sono un veleno alla Volpe, ed al pollo. Le medesime passano ancora per impedire l' ubbriachezza, e Plutarco rapporta una istoria di un certo Medico, che faceva dimora nella casa di Druso, figlio di Tiberio Imperatore, che per l' uso delle amandole amare era venuto bevitore così eccellente, che mai si ubbriacava.

Si cuoprono le amandole dolci di zucchero per farne anche delle confetture, le quali sono molto grate. Le medesime ammaccate si preparano con zucchero, e acqua rosa, edi questo mischiamento ne risulta una pasta, di cui se ne fanno piccioli pani.

De' Pistacchi. *Cap. XXVII.*

Questi si deono scegliere pesanti, pieni, recenti, di un grato odore, e di un buon sapore.

I Pistacchi sono umettanti, e pettorali, fortificano lo stomaco, eccitano l'appetito, accrescono gli ardori di Venere, sono aperitivi, e molto utili alle persone magre, e che patiscono dolori ne' rognoni.

L'uso immoderato de' pistacchi scalda molto, causa vertigini, e mali di capo.

Contengono molti sali alkalici volatili, solfi esaltati, e poco di terra. Questi convengono in ogni tempo, in ogni età, e temperamento, mentre che non si passi i limiti della mediocrità.

I Pistacchi sono chiamati da' Latini *Pistacchia*, sono frutti simili in grossezza, ed in figura alle aman-

amandole verdi. Questi vengono secchi dalla Persia, dall' Arabia, dalla Siria, e dalle Indie. Plinio racconta, che Vitellio fece trasportarne dalla Siria in Italia, come Flacco Pompeo Cavaliere Romano fu il primo a portarne in Spagna.

Questo frutto ha due scorze, la prima è tenera, di colore verdeggiante mescolato di rosso, la seconda è bianca, e dura. La sua amandola è di color verde, mescolato di rosso al di fuori, ed è tutta verde al di dentro, e di un sapore molto grato.

Queste eccitano gli ardori di Venere, ed accrescono l'umor seminale, perchè eccita una dolce fermentazione del sangue, a ragion di cui questo recremento si separa in maggior quantità per mezzo del suo bollore.

Di questi se ne apparecchiano delle confetture, come delle amandole, ed allora sono di un sapore squisito.

De' Pinocchi. Cap. XXVII.

DEono essere scelti de' più grossi, bianchi, teneri, grati al gusto, e recenti, perchè restano dipoi di un sapore insipido, e molto oleaginoso.

Nudriscono assai, addolciscono l' acrimonia degli umori, e perciò convengono agli etici, ed a' tisici, moderano gli ardori di orina, cagionati da umori acri, e mordaci, eccitano il latte, ed il seme.

Si digeriscono difficilmente, e producono molti umori grossolani, e perciò non se ne dee usare che con moderatezza. I Pinocchi sono chiamati da' Latini *Pinei, o nuces pinei;* essi si trovano nelle pigne

dei

del pino. I migliori vengono da' paesi caldi; come dalla Catalogna, e dalla Provenza.

Si ha finalmente da' pinocchi un olio per espressione, che è molto pettorale.

Delle Castagne. Cap. XXXI.

Queste sono domestiche, o salvatiche, le domestiche sono più grosse, e di miglior sapore che le altre. Si deono scegliere più grosse che si potrà. Le medesime nudriscono molto, e condensano gli umori.

Le Castagne si digeriscono difficilmente, promuovono umori grossolani, e generano flati.

Il principio che sopravanza in essa è la terra, ed i zolfi terrestri, e l' olio fisso.

Queste convengono ne' tempi freddi a' giovani di un temperamento bilioso, ed a quelli, che hanno un buon stomaco.

Le Castagne sono frutti, che vengono abbondantemente in molti luoghi; e che servono a nutrire molto popolo. Sono coperte di una pelle dura, ed armata di certe punte molto aguzzate. Questi frutti essendo grossi sono chiamati maroni; quando poi sono piccioli, tengono il nome di castagna.

Queste sono difficili a digerirsi a cagione delle loro parti grossolane, perciò si deono sempre far ben cuocere avanti di servirsene, e mescolarle con qualche alimento stomachico.

Quando si sono raccolte le castagne, si espongono all' aria per qualche poco di tempo, e per questo mezzo diventano più saporite, e più convenevoli alla sanità.

In certi luoghi, in cui non vi cresce del grano, si fa pane con le castagne. Questo pane è pesante, e resiste molto al mestruo del ventricolo. Galeno nel suo libro delle facoltà degli alimenti, mette le castagne colle ghiande, tra le quali lor fa tenere il primo luogo.

Delle Olive. Cap. XXX.

DEono eleggersi grosse le olive, carnose, ben indolcite, saporite, e che siano state coltivate in paesi caldi.

Le medesime svegliano l'appetito, ristringono, e fortificano lo stomaco.

Le olive sono frutti pieni di sugo, più, o meno grossi, secondo il luogo in cui nascono. Le olive che crescono ne' paesi caldi sono le più grosse. Si raccolgono le une, e le altre avanti la loro maturità, ed allora hanno un sapore amaro, acerbo, ed ingrato. Le medesime si conciano coll'acqua, e col Sale, e dipoi diventano saporite, perche molte salse particelle s'intromettono ne' loro pori, ed urtano in questo modo leggiermente le fibrille nervose della lingua. Inoltre essendo queste dentro de loro pori impediscono, che l'aria non vi deponga delle sue parti fermentative per distruggerle, il che non può fare il sale marino essendo salso.

Le olive ben concie svegliano l'appetito, urtando per mezzo de' loro sali salsi l'orificio superiore del ventricolo. Le medesime ristringono ancora, e fortificano lo stomaco per le loro parti terrestri, le quali ricevono nella loro sostanza la umidità, che rilassavano le fibre di questa parte. E' ancora molto in uso tra gli alimenti l'olio estratto per espressione dalle

le

le olive, egli è emolliente, risolutivo, e detersivo; ecco quì come si prepara.

Si ammassano nel mese di Novembre, e di Dicembre una gran quantità di olive ben mature, si coprono per qualche tempo in qualche luogo della casa dove le medesime per mezzo di qualche calore possano spogliarsi delle loro umidità.

Dipoi si frangono, e si mettono sotto del torchio, il primo olio che se ne cava è il migliore.

Si adacquano appresso le olive di acqua calda, e mettendole di nuovo sotto il torchio, se ne fa un altro olio, seguitando un altra volta a versarvi dell'acqua calda, s'ha di nuovo un'altr'olio carico di fecci.

Si lasciano maturare insino alla putrefazione le olive, che si stabiliscono per far dell'olio. Si lasciano ancora fermentare per qualche tempo avanti di metterle sotto il torchio, acciocchè le loro parti oleaginose possino districarsi, e facilmente separarsi dagli altri principj, co' quali erano unite.

Le foglie del suo albero sono astringenti. Questo albero da' Latini *Olea* viene dal nome greco ἐλαια, che significa il medesimo.

De' Dattili. Cap. XXXI.

SI deono scieglierе recenti, grossi, dolci, pieni di sugo, gialli, maturi, d'una carne ferma, che non sieno guasti da vermi; migliori sono quelli, che vengono dal Reame di Tunisi.

I Dattili sono umettanti, nutriscono assai, moderano la tosse, sono detersivi, astringenti, e proprj per le malattie della gola. Sono anche assai stimati per fortificar il feto nell'utero materno, que-

ſti abbondano di ſali corroſivi, ma volatili, ed è la ragione, che quelli, i quali uſano li dattili, diventano ſcorbutici, perdono li loro denti in gioventù; ma uſati con moderatezza convengono in ogni tempo, e in qualſivoglia temperamento.

Nientedimeno queſti frutti non ſono quaſi in uſo, ſe non in Medicina. Si racconta, che i popoli d'Egitto, e di Siria ſi nutriſcono di queſto frutto. Egli non viene a maturità nell' Italia, nè mai diventa dolce ne' luoghi della Spagna, li quali ſono ſituati verſo le ſponde del Mare; quelli che vengono dalla Provenza non ſi conſervano.

Il Dattilo ſi chiama in Latino *Dactilus*, perchè la ſua figura raſſomiglia a quella d' un dito.

Delle Fave. Cap. XXXII.

VE ne ſono due ſpecie. La prima ſi coltiva ne' Giardini, la ſeconda ne' campi. Le Fave della prima ſpecie ſono più groſſe, d' un colore per lo più bianco, e qualche volta purpureo.

Quelle della ſeconda ſpecie ſono rotonde, e lunghe, nere, o bianche; devono eleggerſi l' une, e l' altre tenere, ben nutrite, che non ſieno guaſte.

Le Fave conciliano il ſonno, addolciſcono l'acrimonia degli umori, provocano le orine, giovano molto ne' dolori di capo, e nutriſcono aſſai; le medeſime ſono detergenti, aſtringenti, ed incraſſanti. Se ne fa ancora della farina, che è molto utile per riſolvere, e ammollire, detergere, e far ſuppurare. Le fave ſono ventoſe, ed eccitano coliche, e non convengono ſe non a chi ha un buon ſtomaco.

La

La pianta, ed il rimanente della pianta della fava preso in decozione, è refrigerante, ed aperitivo.

Le Fave in Latino si dicono *Fabæ*, si mangia molto di questo legume.

De' Piselli. Cap. XXXIV.

VE ne sono di tre specie. La prima è quasi rotonda, di colore verde nel cominciamento, e nel fine bianca, o gialla. Questi sono rinchiusi in gusciole lunghe, cilindriche. La seconda è grossa, di vario colore. L ultima è bianca picciola.

I Piselli della prima, e seconda specie vengono ne' campi, e que' della seconda sono coltivati ne' giardini. Devono eleggersi gli uni, e gli altri teneri recenti, e che non siano stati guastati da' vermi.

Questi dolcificano l'acrimonia degli umori, moderano la tosse, danno una buona nutrizione alle parti, e sono mollienti. Questi sono anche ventosi, e non convengono a quelli, che sono soggetti alla pietra.

Contengono molto olio, sali essenziali, e flemme, sono in uso in ogni tempo, e convengono quasi in tutti li temperamenti. Ma gl' ippocondriaci devono astenersene.

I Piselli sono legumi molto in uso tra gli alimenti, più che sono piccioli, e verdi, più sono saporiti. Si fanno ancor seccare per conservarli lungamente, ma allora perdono quel sapore, che avevano avanti, e diventano menstruati, e finalmente se ne fa poi una decozione per il dolore de' Lombi da cui se ne vedono buoni effetti.

I Piselli da' Latini *Pisa*, perchè altre volte crescevano in quel paese abbondantemente.

De' Fagioli. Cap. XXXV.

QUesti si usano co' suoi baccelli, o senza di quelli, rappresentano la figura d'un Rene. Sono per lo più bianchi, alcune volte rossi, neri, o segnati di nero; deono esser scielti ben maturi, teneri, e di buona cottura.

I fagioli provocano l'orine, nutriscono, assai sono risolutivi. Circa poi de' loro cattivi effetti sono ventosi, rendono grave lo stomaco; ed eccitano alcune volte nausee.

Convengono in ogni tempo a coloro, che sono di un temperamento forte, e robusto, ma le persone delicate deono astenersene.

Questi si seminano nella Primavera, e alcune volte dopo aver tagliato i grani. I bianchi sono li più comuni, ma non sono i migliori, per questo i rossi deono usarsi più, perchè sono meno ventosi, e più facili alla digestione. Abbiamo, che i fagioli, i quali sono di buona cottura, sono più salutevoli, e questo perchè non sono composti d'una sostanza così grossolana, nè così strettamente unita.

I Fagioli sono chiamati da' Latini *Phaseoli*, o *Phaseli*, da un fasello picciolo naviglio, perchè ne ha quasi la di lui figura.

Delle Lenti. Cap. XXXVI.

VE ne sono delle grosse, e delle picciole; le prime sono due o tre volte più grosse dell' altre.

Deono

Deono eleggersi queste; e quelle di buona cottura, e ben mature.

Le Lenti nutriscono mediocremente; moderano la grande effervescenza del sangue, sono detergenti, e astringenti; all' incontro la semplice decozione tiene libero il ventre, è molto stimata per ispingere dal centro alla circonferenza le volatiche.

Le Lenti producono umori grossolani; e tartarei, cagionano ostruzioni nelle viscere, e indeboliscono la vista.

Queste convengono in ogni tempo a' giovani d' un temperamento caldo, ma gli ippocondriaci deono astenersene.

Le Lenti da' Latini *Lentes*, à *Læta* dolce, perchè si credeva altre volte, che l' uso di queste rendesse l' umore dolce, o perchè si rendono dolci al tatto.

Del Riso. Cap. XXXVII.

EGli dee essere eletto mondo, bianco, recente, ben nutrito, duro, e che faccia una gran rarificazione nel bollire. Il Riso addolcisce, e incrassa gli umori, modera il flusso di ventre, produce una buona nutrizione alle parti, giova nello sputo di sangue, e conviene agli etici, e tisici.

Questo conviene in ogni tempo, a quelli in cui gli umori son troppo acri, e commossi. Egli è un grano biancheggiante di figura ovale, e rinchiusa in una cassella rude, e quasi di color giallo. Questo nasce in luoghi umidi, e cresce in Piemonte, in Spagna, ed in altri luoghi.

Del Trivello di Biada. Cap. XXXVIII.

DEve essere scelto nuovo, mondo, bianco, secco, senza alcun ingrato odore, che sia fatto d'una biada ben nutrita, così egli addolcisce gli umori, e disposto a moderar l'acrimonia de' medesimi, concilia il sono, rinfresca. Conviene in ogni tempo, e temperamento, e principalmente a quelli che sono stati estenuati da qualche malattia.

Il Trivello non è altro, se non la biada monda della sua buccia, e d'altre parti.

Del Miglio. Cap. XXXIX.

IL Miglio deve esser scielto, ben nutrito, grosso, duro, d'un colore dorato.

Egli addolcisce l'acrimonia degli umori, restringe il ventre, e modera il gran movimento de' medesimi, ma pesa un poco sopra lo stomaco. Conviene in ogni tempo alle persone d'un buon stomaco, ed è contrario a' malinconici, perchè abbondano in umori grossolani.

Il Miglio è molto in uso tra gli alimenti, e nella Medicina se ne fanno Cataplasmi anodini, e risolutivi della di lui farina.

Il Miglio da' Latini *Milium*, perchè i grani del Miglio vengono in gran numero, e quasi per migliara sopra la sua pianta.

De-

Degli Anisi. Cap. XL.

IL migliore è il grosso, mondo, recente, di un buon odore, e sapore, con qualche picciola, e grata irritazione. Questi convengono in ogni tempo a' vecchi, a' flemmatici, ed a coloro, che sono disposti a flati, e coliche, e che hanno uno stomaco debole.

L'aniso è un picciolo seme quasi di color verde, il migliore è il più grosso, che si porta dall'Isola di Malta, e di Alicante.

I Pasticcieri ne fanno con questi de' biscotti molto grati. Si mescola ancora in molte altre composizioni per dar loro un sapore, e odore aromatico.

Egli facilita la digestione, e fortifica lo stomaco per i suoi principj volatili, i quali eccitano in questa parte un temperato calore, e che spezzano, ed attenuano gli alimenti per i medesimi principj, egli scaccia ancora i flati, attenuando quelle parti grossolane, le quali impediscono l'uscita. Questa è ancora la ragione, per la quale si moderano i dolori colici, poichè usciti li venti, gl'intestini non sono più distesi.

Convengono finalmente negli asmatici, ed in ogni difficoltà di respiro, masticandoli, perchè per mezzo della inspirazione dell'aere si rapiscono le loro parti volatili, le quali mescolandosi col sangue dentro i polmoni, lo dividono, e sottilizzano in modo tale, che circolando facilmente in quelli, e non comprimendo più le viscicole dell'aria, le medesime restano libere a ricevere la quantità d'aria necessaria per far un buon respiro.

Questo è chiamato da' Latini *Anisum*.

Del

Del Pane. Cap. XLI.

IL Pane è diverſo, ſecondo le differenti maniere di prepararlo, e ſecondo la preparazione della paſta, e la maniera di cuocerlo. Il migliore è quello, che è fatto colla buona farina di formento, che è ſtato bene impaſtato, e fermentato ſufficientemente; e che nel forno ebbe un calore convenevole in maniera; che non ſia nè duro, nè molle. Non ſi deve mangiare troppo tenero, perchè allora gonfia lo ſtomaco, onde ſi dee aſpettar almeno due giorni dopo.

Il Pane non è adunque altro, che una paſta cotta molto nutritiva. La micca del pane applicata in cataplaſmi è riſolutiva, digeſtiva, e addolciſce, perchè contiene in sè molti principj oleaginoſi, e flemmatici, diſpoſti a rendere le fibre delle parti in un buono ſtato. Di più per mezzo de' ſuoi ſali volatili ella apre i pori di queſte medeſime parti, ed entrandovi ſminuzza i ſughi groſſolani, che riſcontra.

La croſta del pane arroſto riſtringe. La ragione è, che eſſendo diventato molto poroſo, per una parte di calcinazione, che ella ha ricevuto nell' accoſtamento del fuoco, ella deve ricevere nella ſua propria ſoſtanza le umidità abbondanti, che rilaſſano le parti, e rimetterle nel ſuo ſtato naturale.

Il pane è un' alimento, che non poſſiamo tralaſciare. Non v' è quaſi nazione, che non ſi ſerva del pane, ma come il formento non creſce in ogni luogo, perciò molti popoli ſono coſtretti a cercar qualche altra coſa equivalente.

Gl' Irlandeſi, i Giapponeſi, e molte altre nazioni

fanno

fanno indurir al freddo i pesci, di cui ne formano del pane, come noi del formento.

Alcuni abitanti del Golfo Arabico preparano anche del pane con pesci arrosti al Sole; e perirebbero di fame, se non avessero trovato questo mezzo; poichè i loro terreni sono così sterili, che niente vi può crescere.

Egli è differente secondo il paese in cui cresce, dee essere eletto secco, mondo, e leggiero. Quanto meno si lascia della sua buccia, tanto più il pane si sperimenta nutritivo, e di un grato sapore; ma è in ricompensa più difficile da digerire, perchè le parti sottili della farina si uniscono così strettamente l' une, e l' altre, che le medesime non lasciano, che pochi interstizj, per poter facilmente esser disciolto dal mestruo stomacale; all' incontro, se si lasciano delle parti della sua scorza, allora queste parti impediscono questa tale unione, e rendono il pane più poroso, e più facile ad essere sminuzzato dal detto dissolvente.

La Segala è un altra specie di formento, di cui i paesani, ed i popoli Settentrionali si servono ordinariamente per far del pane, alcune volte si mescola col formento per darli un certo sapore, che piace a molte persone. Ella non nudrisce tanto, quanto il formento, ma tiene libero il ventre.

Il formentone cresce in più luoghi dell' Africa, dell' Asia, e dell' America, e questo è chiamato comunemente grano di Turchia. Se ne fa del pane, che si digerisce difficilmente, che pesa sopra lo stomaco, e che non conviene se non alle persone di un temperamento forte, e robusto. Si fanno ancora

mol-

molte ſpecie di pane col miglio, il riſo, ec. ma queſta ſorta di pane è difficile a digerirſi.

Per ben fare il pane, ſi deve primieramente meſcolare una certa quantità di fermento colla farina. Queſto non è altro, che una paſta inacidita, la quale eſſendo compoſta di ſali acidi volatili, commuovono le parti inſenſibili della farina per una fermentazione, che gli cagionano, il che rende il pane più leggiero, più poroſo, e più facile ad eſſer digerito.

In ſecondo luogo ſi dee oſſervare il grado del calore dell' acqua, che ſi verſa ſopra della farina, perchè ſe l' acqua foſſe troppo fredda, non ſi potrebbero diſtrigare i principj volatili del fermento, e la fermentazione non potrebbe reſtare ſe non imperfetta. Se all' incontro ella foſſe troppo calda, il tutto fermentando con violenza, potrebbe facilmente corromperſi, o almeno inacidirſi.

Terzo fa di meſtieri ben impaſtare la paſta, affinchè il fermento poſſa meſcolarſi ſufficientemente.

Quarto biſogna laſciarla per alcune ore ben coperta in un luogo moderatamente caldo, acciò poſſa ſufficientemente rarificarſi. Dopo queſto ſi dee mettere nel forno al ſuo tempo, perchè continuando la fermentazione, ſi ſviluppano, e ſi diſtrigano altri principj fermentativi, e rendono il pane più agro.

Finalmente è neceſſario di fare attenzione al grado del fuoco, che ſe gli dà per farlo cuocere; perchè ſe il calore è troppo forte, egli s'induriſce, ed abbruciando verſo la ſuperficie, non ha tempo di cuocerſi al di dentro; ſe è troppo debole, reſta paſtoſo, peſante ſopra dello ſtomaco, e difficile a digerirſi.

Il Pane da' Latini vien detto *Panis*.

De'

De' Cavoli. Cap. XLII.

I Cavoli devono esser eletti teneri, e ben nudriti, questi nudriscono mediocremente, sono detergenti, e riuniscono le piaghe. Il loro primo brodo è lassativo. Circa i loro cattivi effetti, questi producono umori grossolani, e si digeriscono difficilmente, e per questo si fanno cuocere abbastanza avanti di mangiarli, e si dee mischiarvi un poco di pepe, per accrescere le loro dissoluzioni nello stomaco.

Questi convengono nel tempo che sono teneri a' giovani di un temperamento bilioso, e sanguigno, ma subito che passano da questo in un altro stato diventano duri, e non convengono ad alcuno temperamento.

Nel paese del Prete Gianni aveano tanta venerazione a' Cavoli, che giuravano sopra di loro, ed erano in questo così superstiziosi, come gli Egizj, i quali rendevano onori divini alle Cipolle, ed a' porri, per i grandi servigj, che dicevano aver ricevuti.

Ippocrate faceva cuocere due volte i Cavoli, onde ne faceva dipoi pigliar a' celiachi, e dissenterici, ed agli emortoici, privava per questo mezzo i cavoli della loro parte purgativa, e non li lasciava che la più grossolana, e la più astringente. La Scuola di Salerno dice ancora parlando de' cavoli:

Jus caulis solvit, cujus substantia stringit.

De' Carcioffi. Cap. XLIII.

SI coltivano questi ne' giardini, sono molto in uso tra gli alimenti, deono esser scelti medio-

cri

cri teneri, ben nutriti, e con le foglie che siano unite insieme:

Sono aperitivi, levano le ostruzioni, sono ancora cordiali, provocano i sudori, nutriscono assai, purificano la massa del sangue, e svegliano gli ardori di Venere.

Convengono ne' tempi freddi a' vecchi, ed a coloro, che sono d'un temperamento flemmatico, e malinconico.

I Carcioffi sono una specie di cardo. Si dee osservare, che vengono facilmente ne' terreni in cui s'è messo delle ceneri. La ragione di questo si è, che vi si trovano molti sali alkali, i quali si mescolano col sugo, che gli nutrisce, sicchè sottilizandolo senta più disposto a passar per i pori della radice; onde si dee portar abbondantemente in tutte le parti della pianta.

Questi sono chiamati in Latino *Aspera*, perchè sono aspri al gusto.

Degli Asparagi. Cap. XLIV.

QUesta pianta è assai conosciuta per farne la descrizione; quel che v'è da osservare è, che quando ella ha acquistato la grossezza, e la grandezza, in cui ella è buona a mangiare, se si lascia di più si eleva in forma d'arbricello, e dividendosi in molti rami si carica di foglie sottili, e di piccioli fiori, che durano pochi giorni, e che lasciano al suo luogo una picciola palla, che contiene molti semi.

Questa pianta è molto in uso tra gli alimenti, dee eleggersi grossa, tenera, ben nutrita; e coltivata ne'

ne' giardini. Ella è aperitiva, menstruante, spezza la pietra ne' rognoni, leva le ostruzioni, si digerisce facilmente, ma nutrisce poco.

Usata immoderatamente rende gli umori acri, e scalda qualche poco, per questo ella conviene alle persone di un temperamento flemmatico, e malinconico.

L' Asparago in Latino *Asparagus, ab aspergendo*.

Della Lattuca. Cap. XLV.

Ella è salvatica, o domestica. Questa ultima si divide in molte altre specie, che servono comunemente tra gli alimenti, ma fra queste la lattuca Romana è la migliore, e la più in uso. Tutte le lattuche deono eleggersi tenere, piene di sugo, e che siano cresciute ne' giardini.

La lattuca è umettante, e refrigerante, modera l'effervescenza degl' umori, tiene libero il ventre, accresce il late alle Nutrici, concilia il sonno, e produce un buon alimento. Il di lui uso troppo frequente fa perdere del moto al sangue, e perciò diminuisce il calore, e le forze, e finalmente rende debole lo stomaco.

Convengono ne' gran calori a' giovani biliosi, e alle persone, che si sentono ardori nella regione del petto, e dello stomaco.

Questa è molto in uso per li suoi buoni effetti, che produce. E' raccomandata molto dagli Antichi. Per la convalescenza di Augusto, essendosene servito, se ne sperimentò maravigliosi effetti. Galeno la stima ancor molto, perchè dice, essendo gio-

giovane li moderava li calori acri, e mordaci, ed essendo vecchio, gli proccurava il sonno.

Il seme della Lattuca è uno de' quattro semi freddi minori, egli ha le medesime virtù della sua pianta.

La lattuca da' Latini *Lactuca, a Lacte*, perchè questa pianta abbonda in sugo.

Del Radicchio. Cap. XLVI.

Egli è ancora salvatico, o domestico, l'uno, e l'altro deve eleggersi tenero, e conviene ne' temperamenti stessi, che la lattuca. Egli è umettante, e rinfrescante, provoca le orine, modera la sete, ed eccita l'appetito.

La Cicorea salvatica ha il sapore più acre, e più amaro della domestica, perchè contiene una maggior quantità di sali acri, per questo ella è più aperitiva, e più propria per levare l'ostruzioni del fegato, ec.

Il dente di Leone è una specie di radicchio salvatico. Questa pianta è un poco amara, ella giova molto quando è tenera, e incomincia a crescere, allora è detersiva, aperitiva, e disposta a purificar il sangue.

Si chiama da' Latini *Dens Leonis*, perchè le sue foglie rappresentano la mascella di un Leone fornita de' denti.

Il Radicchio è chiamato *Intubus, vel Intybus, a Tubo*, perchè il suo tronco è ordinariamente cavo al di dentro.

Delle Rape. Cap. LXVI.

Le Rape sono bianche, o rosse. Le rosse si dividono in due altre specie. La prima non è differen-

rente dalle rape bianche, se non per il colore. La seconda specie ha foglie minori, ed è più rossa della prima, la quale ha una radice molto grossa, e piena di un sugo sanguigno.

Tutte queste deono eleggersi tenere, di una polita superficie, piene di sugo, e di un sapore nitroso. In quanto alla seconda specie, la sua radice è molto in uso, si mescola nella insalata. Deve scegliersi ben nutrita, grossa, tenera, e di un sapor dolce, e grato.

Tutte le rape provocano le orine, tengono libero il ventre, purificano il sangue, eccitano il latte, e tolgono le ostruzioni. Si dee usarne moderatamente, altrimenti si digeriscono difficilmente, ed eccitano venti. Queste convengono in ogni tempo a' giovani di temperamento bilioso; ma i vecchi flemmatici, e coloro, che hanno lo stomaco debole, deono astenersene.

Si coltivano quasi tutte le specie ne' giardini, perchè sono molto in uso tra gli alimenti. I buoni effetti, che le medesime producono, provengono dal loro sale essenziale nitroso disciolto per una sufficiente quantità di parti acquose.

Della Boragine. Cap. XLVIII.

Ella è una pianta, che serve assai ne' brodi rinfrescanti, si deve elegger tenera, piena di sugo. Ella è umettante, addolcisce, e tempera l' acrimonia del sangue, e degli altri umori. I di lei fiori purificano il sangue, rallegrano il cuore, e gli spiriti, e si mescolano alcune volte nelle insalate.

La boragine si digerisce difficilmente a cagione

di un ſugo viſcoſo, e glutinoſo, che ella contiene. Perciò ſi dee ſempre far ben bollire avanti di mangiarlo, acciocchè il medeſimo ſi poſſa diſſolvere, e attenuare per mezzo della cozione.

Ella era chiamata ne' tempi andati da' Latini *Corago*, perchè era creduta cordiale; ma ora è chiamata *Borago*, perchè s'è cambiato per la corruzione il C in B.

Della Menta. Cap. XLIX.

QUeſta è domeſtica, o ſalvatica. La domeſtica è migliore dell'altra per il ſuo grato ſapore. Deve eleggerſi picciola, tenera, di un odor forte, e grato, e di un ſapore aromatico.

L'una, e l'altra è ottima negli affetti del ventricolo, ella ſveglia l'appetito, rallegra il cuore, rende viva la immaginazione, reſiſte alla malignità de' veleni, ammazza i vermi, provoca i meſtrui, e facilita il parto; ella è riſolutiva, detergente, e carminativa, toglie il ſinghiozzo, le nauſee, il vomito, provoca un abbondante ſeparazione di eſcrementi, e rende facile la reſpirazione; ma il di lei uſo frequente ſcalda molto, e rende gli umori acri, e mordaci. Ella conviene ne' tempi freddi alle perſone vecchie, flemmatiche, ed ipocondriache.

La Menta è una pianta molto comune, che creſce quaſi in ogni paeſe. Ella è in uſo tra gli alimenti, ma molto più nella Medicina. Il ſuo ſapore, ed il ſuo odore aromatico proviene dall'abbondanza delle ſue parti oleaginoſe, e saline volatili, le quali paſſando con leggierezza ſopra delle fibre nervoſe

vi

vi fanno una grata impressione; resiste al veleno, e rallegra il cuore, trattiene i liquori in una debita fluidità, ed accresce la quantità degli spiriti, provoca i mestrui, distrugge, e sminuzza le materie, e le parti viscose, che si erano attaccate a' lati delle glandole dell'utero, che facevano ostacolo al passaggio dell' umor mestruale.

Finalmente facilita la digestione, e fortifica lo stomaco, dividendo, e sminuzzando gli alimenti per mezzo de' suoi principj volatili, e fermentativi.

La Scuola di Salerno assicura ancora, che la Menta è ottima per lo stomaco, per questo verso:

Nunquam lenta fuit stomacho succurrere Mentha.

La Menta da' Latini *Mentha*, *a mente*, perchè la medesima fortifica la immaginazione, eccita la memoria, e rende le idee più vive.

Dell' Acetosa. Cap. L.

Ve n' è di due specie. La prima è coltivata ne' giardini. La seconda viene ne' campi, colle foglie più picciole, ed è più acida della coltivata, questa è poco in uso tra gli alimenti a cagione della sua grande acidità.

Si dee eleggere tenera, di un sapore aggradevole.

L' Acetosa rinfresca molto, modera la sete, e l' ardore degli umori, sveglia l' appetito, arresta i flussi, e l' emorragie, e provoca le orine. Se si usa immoderatamente incomoda lo stomaco, ristringe il ventre, e condensa gli umori.

I suoi principj predominanti sono i sali acidi, e le flemme, ella conviene ne' tempi caldi a' giovani

biliosi, e sanguigni. Se ne fa di questa pianta un siroppo, il quale è un buon rimedio nelle diarree, nelle dissenterie, ed in altri flussi immoderati.

Ella è chiamata da' Latini *Acetosa, ab aceto*; perchè ella ha quasi il medesimo sapore.

Della Pimpinella. *Cap. LI.*

Questa pianta è molto in uso nelle insalate; ella è ancora domestica, e salvatica, l'una, e l'altra dee scegliersi picciola, tenera, di un odore, e di un sapor grato.

La pimpinella provoca le orine, spezza la pietra nelle reni, e nella viscica, e dà del moto agli spiriti animali; ella è detersiva, disseccativa, e vulneraria; ella è propria nella Ftisi, e nelle flussioni di petto.

Si piglia anco in decozione, ovvero si applica esteriormente, per arrestare le perdite di sangue. Conviene in ogni tempo, e temperamento, purchè se ne usi moderatamente.

Alcuni Autori la mettono tra le specie di sassifragia, non solamente perchè li rassomiglia per la sua figura, ma ancora perchè è ottima per spezzare la pietra nelle reni.

La pimpinella da' Latini *Pimpinella, vel Sanguisorba*, perchè arresta il sangue.

Dell'Appio, o sia Petrosellino. *Cap. LII.*

Deono scegliersi le sommità di questa pianta avanti che abbia dato fuori i fiori, perchè allora sono più tenere, e sono più odorifere, e meno acri.

acri. La ſua radice è ancora in uſo fra gli alimenti; ella dee eſſer lunga, groſſa, biancheggiante, e tenera.

L'Appio provoca le orine, e li meſtrui, rompe la pietra, toglie le oſtruzioni, diſſipa i venti, ed il latte dalle mamme, eſſendo peſtata, ed applicata ſopra le medeſime. Dee uſarſi moderatamente, altrimente infiamma la maſſa del ſangue, e cagiona dolori di capo: Egli contiene molti ſali acri, e ſolfi volatili. Conviene in ogni tempo a' vecchi, ed alle perſone di un temperamento malinconico, e flemmatico. L'Appio contiene un ſale così acre, corrodente, che quando ſe ne frega un bicchiere nell' acqua, ſubito il medeſimo va in pezzi, e queſto perchè i di lui ſali eſſendo di una ſuperficie ſcabroſa, e tagliente, paſſando, e ripaſſando ſopra le parti del vetro ne diſtrugge l' unione.

Per mezzo di eſſi ſali egli è ancora aperitivo, toglie le oſtruzioni, ec.

L' Appio in Latino *Petroſelinum, a petra*, perchè viene ne' luoghi pietroſi, o perchè rompe la pietra nelle Reni.

De' Porri. Cap. LIII.

SI deono eleggere teneri, coltivati ne' giardini, e che ſiano creſciuti in una terra umida, e graſſa.

I Porri ſono aperitivi, e penetranti, provocano i meſtrui, la eſpettorazione, le orine, ed il ſeme, diſtruggono i vapori del vino. Si applica eſteriormente per la morſicatura degli animali velenoſi, nell' emorroide, e per facilitare la ſuppurazione. Il ſuo ſugo giova molto nel riſuonamento delle orecchie.

Convengono ne' tempi freddi a' vecchi, a' flemmatici, ed agl' ipocondriaci.

Questi sono più in uso tra gli alimenti, che nella medicina. Alcuni Autori li fanno passare per un alimento danneggievole,contuttociò non si osserva, che produchino i cattivi effetti, che gli attribuiscono. E' vero che si digeriscono un poco difficilmente, e che generano alcune volte venti; ma facendoli ben cuocere si può fuggire quest' inconvenienti.

I Porri provocano le orine, i mestrui per il loro sale acre incisivo, e penetrante, applicati esteriormente, perchè maturano, ed attenuano la materia, che dee suppurare, comunicandoli sufficientemente del movimento, e della energia per farsi strada al di fuori, ec.

Del Cerefoglio. Cap. LIV.

SI dee raccogliere tenero, pieno di sugo, di un sapore, ed odore grato, preso interiormente egli è aperitivo, toglie le ostruzioni, e attenua la pietra ne' rognoni, purifica il sangue, giova molto nelle febbri intermittenti, risolve il sangue condensato.

Inoltre si adopera esteriormente in cataplasmi, o in fomenti, nelle suppressioni di orina, e ne' dolori renali, conviene in ogni tempo, e temperamento.

La principal virtù del cerefoglio consiste in un sal essenziale, e in alcuni principj oleaginosi esaltati, i quali sono proprj a dissolvere, e attenuare le materie crasse, e viscose che si oppongono al loro

loro paſſaggio, a render libera la cavità delle glandole renali, e a purificar la maſſa del ſangue, precipitando al di fuori molte materie eterogenee, che facevano oſtacolo al di lui movimento.

Queſta pianta è chiamata da' Latini *Cerefolium*, perchè la Dea Cerere mangiava molto in quel tempo delle ſue foglie.

Della Porcellana. *Cap. LV.*

ELla è domeſtica, o ſalvatica; queſta ultima non è differente dalla precedente, ſe non in ciò che le ſue foglie ſono minori. Dee eleggerſi recente, tenera, e piena di ſugo, allora purifica il ſangue, tempera l'acrimonia degli umori, giova nello ſcorbuto, e negli effetti verminoſi, ma alcune volte ſi digeriſce difficilmente, e genera venti. Ella conviene molto ne' tempi caldi a' giovani di un temperamento caldo, e bilioſo.

La Porcellana ſi coltiva ne' giardini, in terra graſſa, ella è di un grand' uſo tra gli alimenti. Si meſcola ne' brodi rinfreſcanti, e nelle inſalate. Alcuni la preparano nell' aceto con del ſale, per conſervarla lungamente, o veramente la fanno ſeccare a' raggi del Sole. Alcuni Autori vogliono che la ſalvatica abbia virtù oppoſta alla domeſtica, contuttociò s'oſſerva, che l'una, e l'altra ſi raſſomigliano aſſai per li loro effetti.

Il ſeme della Porcellana è uno de' quattro ſemi freddi minori, il di cui ſeme è molto in uſo nella Medicina.

Della Maggiorana. Cap. LVI.

VI sono due specie di Maggiorana, che si coltivano ne' giardini. La prima non è differente della seconda, se non in quanto, che le sue foglie sono maggiori. Devesi eleggere le foglie della seconda specie, perchè sono più odorifere, di un sapore più grato, e finalmente perchè la sua virtù è più considerabile.

La Maggiorana è ottima nelle malattie del capo, e del genere nervoso, ella consuma i venti, è resolutiva, e vulneraria. Si mescola nelle polveri stranutatorie, ne' fomenti, osservando però di non usarne se non con moderazione, altrimenti scalda assai, e mette gli umori in una agitazione non ordinaria.

Del Timo. Cap. LVII.

EGli è una pianta di cui ne sono tre specie. Deve eleggersi recente, di un grato odore, e di un sapore aromatico, questo fortifica il cervello, attenua gli umori viscosi, sveglia l' appetito, facilita la digestione, dissipa i venti, resiste al veleno, egli guarisce le febbri intermittenti, e serve esteriormente per risolvere, ed aprire i pori, e rendere libera la respirazione, contiene per l' analysi molti sali acri, e solfi volatili, e conviene ne' tempi freddi a' vecchi, a' flemmatici, ed a coloro, che hanno lo stomaco debole.

Del Nasturcio. Cap. LVIII.

DUe sono le specie del Nasturcio. La prima si chiama comunemente Agretto, o Nasturcio di orto, e l'altro Nasturcio acquatico. L'agretto ha le foglie lunghette, ed intagliate, di un sapore acre, e mordace, ed è in uso nelle insalate. In quanto alle foglie del Nasturcio acquatico, queste sono rotonde, verdi, piene di sugo, e meno acri dell' altro.

L' uno, e l'altro purificano il sangue, togliono le ostruzioni, provocano i mestrui, spezzano le pietre renali, fanno colar abbondantemente le orine, ma se si usano in eccesso, mettono gli umori in un gran movimento.

Convengono in tempo d' inverno alle persone flemmatiche, e ipocondriache, e a tutti coloro, che hanno gli umori grossolani, e pigri al moto.

L' una, e l' altra specie di Nasturcio contengono un sal acre molto incisivo, e penetrante, capace di sottilizare gli umori viscosi, di discacciarli fuori del corpo, e di rimetter tutta la macchina in buono stato. Del resto si può dire con giusta ragione, che vi sono pochi vegetabili, le di cui virtù siano più manifeste di questo.

In effetto si vede giornalmente un gran sollievo a coloro, che sono travagliati dal scorbuto coll' uso di questa pianta; il che la fa passare, per un gran rimedio.

Degli Spinazzi. Cap. LIX.

QUesta pianta, o era incognita alla Antichità, o non la chiamavano come noi. Ella

la è coltivata ne' giardini, in cui vi cresce mal grado de' rigori dell' inverno. Sono molto in uso tra gli alimenti, deono eleggersi teneri, sugolenti, e se si può, che siano stati coltivati in un terreno grasso: in questo modo hanno in sè un sugo oleaginoso, e flemmatico, che lo fa esser umettante, refrigerante, lassativo, e proprio a imprigionare li sali acri, che irritano il petto, ed eccitano la Tosse.

Alcuni vogliono che il sugo di questi preso interiormente, ovvero esteriormente in forma di cataplasma, sia un buon rimedio nelle morsicature degli Animali velenosi. Veramente è probabile che alcuni principj di questa pianta ricevino nella sua sostanza alcune particelle del veleno. Ma non è troppo bene il fidarsi a questo rimedio, perchè il male per esser acutissimo, essendo considerabile, ha di bisogno di ajuto più efficace, e più attivo di ogni altro rimedio; e si chiamano da' Latini *Spinacia*, seu *Spinachia*, *a Spina*, perchè il bulbo del seme di questa pianta è ordinariamente spinoso.

De' Tartufi. Cap. LX.

IL Tartufo è una massa come carnosa di diversa grossezza, che nasce nascosta sotto terra, e che non spigne nel di fuori alcun tronco. Il che fa che ella è di un sapore squisito. In fatti i suoi principj volatili, non potendo facilmente svaporarsi, restano come concentrati nella medesima, e cagionano un sentimento tanto più grato, quanto più i medesimi sono volatili, ed in maggior quantità. Questi crescono abbondantemente ne' luoghi sec-

ſecchi, ed arenoſi, ſi cavano principalmente dalla terra nella primavera.

La maniera di ſcovrire i luoghi in cui ſi trovano, è di farvi paſſar de' Porcelli, perchè come che queſti animali hanno un buon odorato, le ſentono da lontano, e vi ſi fermano ſopra per cavarli fuori, e dopo mangiarli. Si trovano ancora Cani, che li ſcoprono, come i Porcelli.

Diceſi comunemente che li Tartufi vengono in abbondanza dopo la pioggia dell' Autunno, e dopo i grandi tuoni, e queſto perchè allora ſi commova ne' loro ſemi una fermentazione, che diſtendendoli in ogni lato, fa che ſi aprono i pori, e reſtano più diſpoſti a ricever il ſugo della terra.

Del reſto queſti devono eleggerſi d'una mediocre groſſezza, duri, recenti, peſanti, d'un odore, e d'un ſapore grato, fortificano lo ſtomaco, danno del vigore alla macchina, commuovono il ſeme, e gli ardori di Venere. Se il loro uſo è frequente, ſi mettono gli umori in un moto violento.

Convengono nell'Inverno a' vecchi, a' flemmatici, ed a coloro, che hanno lo ſtomaco debole.

De' Fonghi. Cap. LXI.

DI queſti ſe ne trovano molte ſpecie, che naſcono quaſi improviſamente; i migliori ſono quelli che naſcono in una notte, che ſono bianchi al di ſotto, e roſſeggianti al di ſopra, groſſi, teneri, e recenti. Queſti nutriſcono mediocremente, provocano il ſeme, e l' appetito, ma il più delle volte cagionano grande evacuazioni, per ſotto,

e

e per ſopra, e molte malattie, ed alcune volte la morte.

Perciò ſi dee ſtarne lontano, o uſarne moderatamente, e bere nel medeſimo tempo del vino, che ſia potente.

I Fonghi ſono certi alimenti, de' quali non potrebbemo mai troppo diffidarci, poichè ſi vedono per lo più famiglie intiere caſcare in funeſti accidenti per averne mangiato, il che diede occaſione a Plinio di gridar ſopra la goloſità degli uomini, i quali per ſoddisfarla mettono in periglio la loro vita con tale ſpecie di alimenti.

Ad ogni modo, ſe ben preparati s'uſano moderatamente, ſi dee ancor bevere del vino, come abbiam detto, perchè egli conſuma le parti arſenicali, ch'eſſi contengono. Se poi li medeſimi, cambiano di colore, ciò dimoſtra che vi ſono molti ſali corroſivi, i quali fermentando, e diſtruggendo il miſto li fa cambiar di ſuperficie, e allora ſono molto pericoloſi.

Il Fongo da' Latini *Fungus*, *a funus ago*, faccio il funerale, cioè dò la morte.

Delle Cipolle. Cap. LXII.

DEvono eleggerſi groſſe, piene di ſugo, rotonde, meno acri che ſi può, e che ſiano ſtate coltivate in una terra graſſa, ed umida.

La Cipolla è aperitiva, rompe le pietre nelle Reni, gli ardori venerei, e l'appetito, diſtrugge le materie verminoſe.

Conviene nella Idropiſia, nell'Aſma, e nello

Scor-

Scorbuto. L' uſo frequente infiamma la maſſa del ſangue, genera venti, e dolori di corpo, ec. Conviene principalmente ne' tempi freddi a' vecchi, ed a' flemmatici; ed a coloro che digeriſcono difficilmente, e che abbondano di umori craſſi, e viſcoſi.

Queſta è compoſta di tonache bianche, gialle, e roſſe, contigue le une alle altre. Ella è più, e meno acre ſecondo che naſce in paeſi freddi, o caldi.

In oltre s' oſſerva, che quelle che ſono di una figura lunghetta ſono ancor meno acri, che le bianche meno delle roſſe, e delle gialle, le verdi meno delle ſecche; e finalmente che le cotte ſono meno acri delle crude.

Il ſapor, e l' odor acre, e mordace della cipolla proviene da' ſuoi ſali maſſicci, i quali eſſendo molto inciſivi, e penetranti, urtano violentemente contro le fibrille della lingua, e della membrana pituitaria; queſti ſali elevandoſi con impetuoſità, quando ſi taglia la cipolla, irritano la membrana eſteriore dell' occhio, il che fa che l'anima è coſtretta mandar ſpiriti animali in queſta parte per ſoccorrerla, e queſti operando ne' muſcoli fanno ſeparar abbondantemente la ſeroſità dalla glandola lacrimale col fine di andar a diſſolvere, e imprigionare quei ſali, che offendevano l' occhio.

La Cipolla da' Latini *Capa*, *o caput*, perchè il fine di queſta pianta rappreſenta la figura di una Zucca.

Dell'

Dell' Aglio. Cap. LXIII.

L'Aglio è un agrume bulboso, quasi rotondo, composto di alcune tonache bianche, che involgono molte spiche carnose lunghetti, e molto acre al sapore, e all'odore. Egli era altre volte molto stimato in Egitto, onde si credea, che liberasse da molti mali.

Galeno volle, che l'aglio sia molto salutare ne' paesi freddi, con tutto ciò come le persone che si trovano ne' paesi caldi hanno per lo più stomachi deboli, e che l'aglio è molto proprio a forticarli, perciò credo che il suo uso non sia per essere meno convenevole in questi paesi, mentre che se ne usi moderatamente.

Questo deve eleggersi tenero, che sia forte all'odorato, e di un sapor acre, e mordace, egli provoca le orine, e gli ardori venerei, resiste al veleno, all'aria pestifera, e spezza la pietra ne' rognoni. Di più precipita i vermi, e le materie verminose, rende chiara la voce, sveglia l'appetito, è incisivo, penetrante, e consuma la viscosità dello stomaco. Preso immoderatamente cagiona dolori di capo, scalda molto, rende gli umori più acri, e finalmente egli è danneggevole alle nutrici, ed a coloro che sono travagliati dalle emorroidi.

Conviene principalmente ne' tempi freddi a' vecchi, e a quelli, i quali abbondano di umori crassi, e viscosi, e in chi il dissolvente del ventricolo è troppo debole.

Del-

Della Senapa. Cap. LXIV.

QUesta è domestica, e salvatica, l'una, e l'altra è molto in uso, perchè provoca l'appetito per la sua acrimonia, e perchè dà un sapor gustevole a' cibi. Ella dee eleggersi recente, e di un sapor acre, e mordace.

La mostarda sveglia l'appetito, e facilita la digestione, rompe la pietra ne' Reni, e nella vessica, giova nelle febbri intermittenti, e nello scorbuto. Ella è sternutativa, risolutiva, e maturativa.

Il di lei uso dee esser moderato, altrimenti scalda troppo, e rende gli umori acri, e mordaci. Ella contiene molti sali acri, e alcuni sol fi esaltati; conviene ne' tempi freddi nelle persone vecchie, a' flemmatici, ed ipocondriaci.

Del Zafferano. Cap. LXV.

DEesi egli scegliere recente, secco, ma molle, filamentoso, di un bel colore rosseggiante, e poco carico di parti gialle, molto odorifere, e di un grato sapore. Egli è aperitivo, cordiale, pettorale, buono per lo stomaco, per far dormire, ed è mestruante. Se ne fanno ancora esteriormente impiastri, e colliri per conservar gli occhi dalle petecchie, ec.

Il di lui uso frequente offusca i sensi, rende grave il capo, cagiona effetti sonnolenti. Conviene in ogni tempo, e temperamento, mentre che se ne usi moderatamente.

La

La pianta che porta il Zafferano è composta di molte foglie lunghe, e strette, tra cui si lascia veder nel cominciamento di Settembre con un sol fiore nel mezzo, di cui si trovano piccioli capillamenti rosseggianti, che si raccolgono avanti il levare del Sole, e si fanno seccare.

Alcuni giorni dopo si vede un altro fiore sopra della medesima, che si raccoglie come la prima; quel di Levante è il migliore di ogni altro.

Della Noce Moscata. Cap. LXVI.

ELla è domestica, o salvatica, la salvatica non ha quasi nè odore, nè sapore, per questo deesi piuttosto usare la moscata domestica. Essa dee essere recente, unita, oleaginosa, di una grossezza mediocre, di un colore cinereo al di sopra, e rosseggiante al di dentro, di un odor, e di un sapor forte, ed aromatico. Questa facilita la digestione, è ottima negli affetti del capo, cordiale, mestruante, e singolare per lo stomaco, attiva, e mestruante, è buona per dissipar i venti, ma ella scalda molto, per questo si dee usare con moderatezza. Conviene finalmente ne' tempi freddi a' vecchi, a' flemmatici, ed a coloro, che digeriscono difficilmente.

Ella è un frutto, che è coperto di due tonache, la prima è molto grossa, e si rompe a proporzione, che il frutto si matura, e lascia vedere. La seconda, che involge strettamente la noce, ed essendo molto odorifera, è chiamata *Macis*, donde è molto in uso nella Medicina, e agisce più fortemente della medesima noce.

De'

De' Garofoli. Cap. LXVII.

QUesti sono frutti, o fiori induriti di un albero, che cresce nell'Indie. Quando incominciano a lasciarsi vedere sono di color verde, e biancheggiante, dipoi diventano rosseggianti, e finalmente di color quasi nero. Devono eleggersi grossi, e ben nutriti, recenti, facili da rompersi, di un odore, e di un sapore grato, ed aromatico.

I Garofoli fortificano le parti, facilitano la digestione, resistono nella malignità degli umori per i loro principj volatili, che attenuano, e sottilizzano gli alimenti, che si trovano nello stomaco, i quali conservano per una giusta fluidità per poter accrescere la quantità degli spiriti animali. Mitigano i dolori de' denti, fermentando con quelle materie acide, che le cagionavano, e facendole restar salse, ed indisposte a quest'azione. Guariscono il vomito, e masticandoli facilitano la circolazione del sangue ne' polmoni agli asmatici.

Della Cannella. Cap. LXVIII.

DEvesi eleggere recente, sottile, di un odor molto grato, di un sapore aromatico, e di color rosseggiante. Ella provoca i sudori, e le orine, resiste al veleno, è cordiale, facilita la digestione, il parto, i mestrui, è ottima per lo stomaco, e finalmente distrugge i flati, ma il suo uso immoderato infiamma gli umori. Conviene ne' tempi freddi a' vecchi flemmatici, malinconici, ed a coloro, che non digeriscono se non difficilmente.

La cannella è la seconda ſcorza de' rami di un albero che creſce nell'Iſola di Ceilan. Queſto creſce ancora nella Java, e nel Malabar, ma è molto inferiore in qualità. L'albero che porta la cannella non ha nè ſapore, nè odore, ma la virtù principale di queſto conſiſte nella ſua ſcorza; v'è inoltre da oſſervare, che quando queſta ſcorza è nuovamente levata dall'albero non ha quaſi nè ſapore, nè odore.

Nel tempo di Galeno non ſi trovava della cannella ſe non nelle caſe degl'Imperatori, ma le ſue buone qualità ci hanno coſtretti ad andarla a cercare per renderla comune.

Del Pepe. Cap. LXIX.

FRa gli alimenti è in uſo il bianco, ed il nero. Il bianco dee eleggerſi recente, unito, di una ſuperficie uguale, meno acre del nero, peſante, e mondo.

In quanto al negro, egli deve eſſere acre, e mordace al ſapore, unito, mondo, peſante, e di una ſuperficie aſpra, e arricciata.

L'uno, e l'altro ſono aperitivi, attenuano gli umori viſcoſi, e groſſolani, facilitano la digeſtione, ſvegliano l'appetito, ſcacciano i flati, reſiſtono alla malignità degli umori, provocano lo ſternutamento. Il Pepe è il rimedio più comune per coloro che hanno l'uvola rilaſſata, accoſtandolo alla medeſima col manico di un cucchiaro.

L'uſo frequente di queſto è molto danneggievole, maſſime a coloro di un temperamento caldo, e bilioſo, perchè infiamma il ſangue, e tutti gli altri umori.

Conviene moderatamente preſo ne' tempi freddi

a' vec-

a' vecchi, a' flemmatici, e ipocondriaci, ed a coloro, che digeriſcono difficilmente.

Del Zucchero. Cap. LXX.

Egli dee eleggerſi di un bel color bianco, mondo, granato, criſtallino, e difficile da romperſi, di un ſapore molto grato. Egli provoca la eſpettorazione, ed addolciſce l' acrimonia degli umori.

Il ſuo uſo frequentato cagiona dolori de' denti, gli fa diventar neri, e ſcalda molto gli umori. Conviene in ogni tempo, e temperamento, ma principalmente nell'inverno a' vecchi, ed a' flemmatici.

Quello in pane non è altro che il zucchero chiarificato per mezzo dell' acqua di calce, e del bianco di uovo cotto ſopra del fuoco, e dopo verſato in certi modelli di figura piramidale. Si purifica coll' acqua di calce, e col bianco di uovo, perchè contengono in sè parti attenuanti, che ſottilizzano le viſcoſità, che ſi trovano nel zucchero.

Il candido non è altro che il zucchero criſtallizzato, e reſo più riſtretto inſieme, per queſto egli reſta qualche tempo intiero nella bocca ſenza liquefarſi.

Del Sale. Cap. LXXI.

Due ſono le ſpecie di Sale, di cui ci ſerviamo tra gli alimenti; il ſale eſtratto dall'acqua di fontana, o ſia pozzo, ed il ſal marino. L' uno, e l' altro deono eleggerſi uniti, ſolidi, che ſi diſſolvino facilmente nell' acqua, e di un ſapore penetrante.

Il Sal comune è purgativo, aperitivo, deterſivo,

e diſſecativo ; ſveglia l'appetito, facilita la digeſtione, produce buoni effetti ne' dolori colici, e nella ſuppreſſione d'orina. Si adopra nell' apopleſia, nelle convulſioni, e finalmente ne' lavamenti.

L'uſo immoderato del ſal comune infiamma gli umori, e gli fa venire atrabiliari, produce per lo più Idropiſie, e Scorbuti.

Egli contiene un liquor acido, meſcolato con alcune particelle di terra, ed alcuni ſolfi. Conviene in ogni tempo, e temperamento, mentre che ſe ne uſi moderatamente.

Il Sal comune è il ſale minerale, che ſia in uſo tra gli alimenti. Egli fu chiamato da Lucrezio *Panacea*; da Omero, e da Platone *Corpus divinum*, *&* *Deo amiciſſimum*; perchè altre volte i Pagani ne' loro ſagrifizj avevano ſempre del ſale meſcolato con della farina per gettare ſopra delle vittime.

Plinio volle, che non vi ſia di più utile nella natura del Sale, e del Sole.

Pitagora dice colla Scuola di Salerno:

Omnis menſa malè ponitur abſque Sale.

TRAT-

TRATTATO DEGLI ALIMENTI

PARTE QUARTA.

De' Liquori.

COme gli umori del nostro corpo sono in continuo movimento, e che per altro se ne dee continuamente dissipare, sia per mezzo della transpirazione, sia per le orine, o per qualsivoglia altra strada. E' dunque necessario di riparar questa perdita per mezzo de' liquori, poichè senza questi, i principj più volatili degli umori non essendo sufficientemente separati gli uni dagli altri per le particelle dell' acqua, cagionerebbono ne' medesimi una rarificazione eccessiva; onde comunicarebbono alle parti solide un calore, che distruggerebbe il loro tessuto. Per prevenire questi fastidiosi inconvenienti la natura saggia, e prudente in tutto ciò che ella opera, e avvertisce di tempo in tempo del gran bisogno che teniamo de' liquori per mezzo d' un sentimento di sete, che s' eccita in noi all' occasione dell' impressione de' sali, che di tanto in tanto s' attaccano a' lati della gola, nell' istessa maniera, che abbiamo spiegato, che si faceva la fame.

La ſete creſce molto nelle grandi evacuazioni, nella febbre, e nelle eſercitazioni eccesſive, perchè il corpo fa allora una maggior perdita di parti acquoſe. Gli Alimenti ſalſi, e piperati, e quelli, che ſono d' una natura ſecca producono ancora il medeſimo effetto, perchè urtando fortemente contro la membrana interna dell' eſofago, la rendono arida, e priva di parti flemmatiche.

Queſta è ancora più, o meno frequente in ogni perſona, ſecondo i differenti temperamenti; per eſempio, i bilioſi in cui i liquori ſono molto acri, ed agitati hanno più ſpeſſo biſogno di bere, per umettarſi, e rinfreſcarſi. Le perſone all' incontro d'un temperamento flemmatico non ne hanno tanto di biſogno, perchè gli loro umori ne ſono naturalmente proveduti: è queſta è ancor la ragione, che gli uomini, che ſono d'un temperamento più calido delle donne, ſentono ſpeſſo l'ardor della ſete.

Il vocabolo di liquore preſo in un certo ſenſo potrebbe convenir a qualſivoglia alimento liquido, come al brodo, al latte, ec. E in queſto ſenſo che Ipocrate nell' Aforiſmo undecimo della ſeconda ſesſione dice: *Facilius eſſe refici potu, quam cibo*. Egli col ſuo Aforiſmo preſcrive a' convaleſcenti gli alimenti di cui devono ſervirſi, e ha in queſto molta ragione, perchè oltrechè li alimenti liquidi ſi rendono più facili alla digeſtione, e più convenevoli per il loro ſtomaco, ſi diſtribuiſce ancora con tutta facilità in tutte le parti, in cui è neceſſario lo riparamento.

La Scuola di Salerno piglia il vocabolo di liquore

nella

nella medesima significazione che Ipocrate; quando ella dice:

Ut vites pœnam de potibus incipe cœnam.

Per questo Verso ella vuol far intendere, che si dee sempre cominciar il pasto dagli alimenti liquidi, come essendo quelli, che si digeriscono più facilmente, che restano meno nello stomaco; ed è forse per questo, che s'incomincia il pasto con la minestra. In quanto a noi non pigliamo quì il termine di liquore nella significazione, che viene esser detto, ma bensì come un corpo fluido, e liquido; di cui ci serviamo principalmente per moderar la sete, per facilitar la digestione, e distribuzione degli alimenti solidi, e finalmente per riparare la perdita delle parti umide, che si fa ad ogni momento.

Di questi ve ne sono di due sorte, l'uno è semplice, puramente acquoso, e che la natura ce ne dà liberamente, e l'altro composto. Il primo è più sano, e più convenevole alla nostra constituzione. Ed in vero si può dire, che è il vero liquore, poichè altri non sono salutari, che in quanto, che l'acqua si trova mescolata con loro in una certa quantità. E' vero che quest' acqua non nutrisce, ma ella serve necessariamente di veicolo alla nutrizione, e produce molti altri vantaggj considerabili, come lo vederemo nel suo luogo.

La seconda specie di liquore ella è composta di diverse parti proprie alla nutrizione, ed a produr molti altri effetti. Ad ogni modo ve ne sono di molte specie, come del Vino, della Birra, ec.

Tutti questi liquori non furono solamente inventati per la sanità, ma anco per soddisfare alla deli-

catezza del gusto, che cominciava a saziarsi d'un liquore, che gli pareva insipido. Contuttociò non è che voglia condannarne l'uso, poichè non lasciano d'esservi utili, mentre che l'uso non diventi un abuso.

Plinio facendo riflessione sopra il numero quasi infinito di diversi liquori, che furono inventati, non può trattenersi da stimar ridicoli gli uomini, che si prendono l'incomodo di prepararli, mentre che la natura gliene provede uno che è di tutti il più salutare, e che è sufficiente per gli più forti animali del Mondo. Non pretendiamo quì di sminuzzar tutti i liquori, ma ci contenteremo di parlar di quelli, che sono più in uso.

Dell' Acqua. Cap. I.

Ella è differente, secondo diversi luoghi ove passa, e ove fu differentemente alterata. Si può dire, che l'acqua è generalmente la più convenevole per la sanità, quella però che è chiara pura, e che non ha colore, nè odore, nè sapore, che si scalda, e si raffredda subito.

L'Acqua, che ha tutte queste qualità penetra subito, e si filtra senza caricar le viscere. Ella rinfresca, ed umetta più d'ogn'altro, facilita la digestione, essendo presa in una mediocre quantità, ella spegne la sete, serve di veicolo alle materie impure, e grosse, che sono attaccate alle parti solide, e anco nel sugo nutritivo. Si carica di sali grossi che ella trova nel suo passaggio, esce con essi per li sudori, per le orine, o per la traspirazione. Finalmen-

mente ella produce ne'nostri corpi effetti così salutevoli, che è assolutamente impossibile di passarsene.

L'Acqua produce cattivi effetti, o per la sua quantità, o per la sua qualità. In fatti l'Acqua presa in una quantità immoderata, ella indebilisce le viscere, e tutte le parti del Corpo, principalmente bevuta a digiuno, perchè allora agisce immediatamente sopra le parti solide, di più ella può cagionare, distendendo troppo i vasi, l'Idropisia, e molte altre incomodità.

La qualità dell' Acqua è ancora spesse volte dannevole, perchè se ella è troppo fredda, come il freddo consiste in una quiete respettiva de' corpi, e il caldo nel movimento perturbato delle loro parti insensibili, è manifesto che l' Acqua mescolandosi co 'l sangue che il medesimo li comunicherà il suo moto, onde resterà coagulato per difetto di movimento. Finalmente secondo le diverse alterazioni, che ella averà ricevuto nella terra in cui è passata, e secondo li differenti principj, di cui si sarà caricata, la medesima potrà diversamente alterar gli umori, e cagionar diverse malattie, come s' osserva.

Ella conviene in ogni tempo, e temperamento, frattanto in maggior quantità a' biliosi, che a' melanconici, ec.

L' Acqua è un liquore, che non è in gran pregio per esser troppo comune. Ma se considerassimo le grandi utilità, che ella produce, certissimo, che la stimaressimo molto più d' infinite altre cose, le quali benchè più rare, e più preziose, non le sono pareggiabili. Ed in vero senza l' Acqua niente potrebbe esser lavorato dalla natura; senza la medesima

non

non si sarebbono fermentazioni, come abbiamo detto: d'onde ne seguirebbe, che i misti non riceverebbero accrescimento alcuno. Senza ella, le parti volanti d'un misto non essendo assai temperate, nè ritenute, se ne fuggirebbero quasi tutte; sicchè ne seguirebbe manifestamente la total destruzione del misto. Senza ella finalmente gli animali morirebbero di sete, le parti combustibili s'abbruciarebbero; ed il restante sarebbe consumato dall'ardor del Sole. E perciò prevedendo l'Autore della natura il continuo bisogno, che teniamo di questo prezioso liquore, ce ne ha presentato.

L'acqua essendo rarefatta dal calore del Sole si solleva insinò alla mezzana regione dell'aria, onde ella è sostenuta per qualche tempo, di poi se si trovano due venti contrarj, che la premino, subito ella distilla in pioggia sopra la terra; da cui poi scola dentro i fiumi, laghi, ec.

Benchè la pioggia dia l'Acqua alli fiumi, ec. non per questo vogliamo che questo sia generalmente per tutto, poichè in Egitto, ove non piove se non raramente, non tralascia per questo d'esservene in quantità. Il Nilo per la vasta essenzione irriga tutto quel paese; in tal modo che egli la riceve da molti altri fiumi, che ne hanno; e secondo le apparenze, ne riceve ancor una buona parte dalla pioggia.

La natura è mirabile per li diversi mezzi di cui ella si serve per somministrare dell'Acqua in molti luoghi. Molti Storici degni di fede riferiscono, che in molt. luoghi si trovano alberi d'un'altezza molto considerabile; onde distilla continuamente dell'Acqua, che poi inaffia tutta la vicinanza del luogo,

Di-

Diceſi ancora, che nel mezzo d'un Iſola del Mare Atlantico, ſi trova un' albero, che porge dell' acqua in abbondanza à tutti quelli di quel luogo, e la ragione, che ci apportano è, che ſempre ſi vedono ſopra queſt' albero nuvole, che umettano continuamente i rami di queſto.

L'Acqua di Pioggia, e principalmente quella che ſi raccoglie nella Primavera, e nell' Eſtate verſo il mezzo giorno, è da molti creduta migliore, perchè dicono con Ippocrate, e Galeno, che è più pura, cotta, e più perfezionata dal calor del Sole. Ed in vero l'Acqua di pioggia può aver parti più ſottili, ma ella è ancora carica di alcuni ſali acidi dell' aria, che ella rendono più penetrante, e più attiva dell' acqua comune, e perciò viene ſtimata migliore da' Chimici di ogni altra in qualità di diſſolvente; mà come per lo più l' Acqua di pioggia partecipa molte impurità, che ſi trovano n ll' aria, per queſto non credo che il di lei uſo ſia ſalutevole in ogni luogo: all' incontro dico, che non ſi dee ſervirſene ſe non in luoghi, ove l aria è per lo più libera di vapori, ad ogni modo avanti di beverla è ſempre meglio diſtillarla per renderla ancor più leggiera, e più pura di alcune materie che potrebbero trovarſi ne di lei interſtizj.

In quanto alla neve, ella non è altro, che una pioggia congelata, così ella è differente dalla pioggia. In fatti la pioggia contiene molti ſottiliſſimi ſpicchi, che ſi muovono ſeparatamente gli uni dagli altri, in vece che non è lo ſteſſo nella neve, in cui ſi trova ancor molto nitro.

Ippocrate ne condanna l' uſo nel ſuo libro dell' aria,

ria, e dell' Acqua, in cui dice che tutte le acque, che si fanno con la Neve, e con il ghiaccio sono danneggievoli al corpo umano: molti Medici sono del medesimo sentimento, onde credono, che queste acque essendo composte di parti rigide, dure, e grosse, urtino fortemente contro le fibre delle parti solide, corrodino lo stomaco, e siano contrarie alla cozione, eccitino venti, e crudità, provochino la tosse, incomodino il petto, congelino i liquori, distruggano li spiriti, e generino molti altri pessimi effetti.

In quanto a me credo, che l' uso del ghiaccio possa esser alcune volte convenevole in certi paesi, ed a certi temperamenti, mentre che questo sia con moderatezza; ma generalmente io condannerei l' uso ne' paesi temperati, perchè produce ordinariamente più indisposizioni, che buoni effetti. Per altro se è vero ciò che dice Ippocrate ne' suoi Aforismi, che è pericoloso lo scaldarsi, e poi subito raffreddarsi, perchè bere ne' grandi calori di estate di quest' acque, che sono estremamente fredde, e che mettono subito il corpo in un stato opposto a quello che era avanti.

Dunque non è maraviglia se ne vediamo nascere giornalmente malattie, che sono per lo più mortali, contuttociò si seguita lo stesso, e la maggior parte ama piuttosto che pericoli la lor vita, o la loro sanità, che privarsi del piacere di bere in questa maniera. Se si contentassero ancora di bere mediocremente fresco, questi accidenti non sarebbero almeno così frequensi. Ma oltre, che si rendono i liquori più freddi, che sia possibile, si trovano an-

cor

cor alcuni, che non contenti di questo ve ne mettono ancor dentro.

Gl'Italiani, e gli Spagnuoli fanno ancora il medesimo; ma v'è da notare, che alcune volte pagano questo piacere colla perdita della loro vita.

Alcuni Autori pretendono, che il ghiaccio è molto salutevale, e Pisanella fra gli altri fa ogni suo sforzo di provarne la necessità, col dir che avanti, che l'uso del ghiaccio fosse introdotto nella Sicilia, siccome vivono in un aria calda, e che le loro acque le sono ancora assai, erano tutti gli anni esposti a febbri maligne. Onde riferisce che queste febbri sparirono talmente dopo l'uso del ghiaccio, che si riconobbe per una giusta computazione, che nella Città di Messina, vi morivano ogn'anno mille persone di meno, che avanti.

A questo si risponde, che si conviene con Pisanella che l'uso del ghiaccio può esser salutevole ne' paesi caldi; poichè l'aria essendo eccessivamente scaldata da' raggi del Sole, è manifesto che i corpi hanno bisogno d'un liquore, che possa arrestar il movimento impetuoso de' loro umori, e darli qualche poco di consistenza; ma non ne segue da questo, che l'uso del ghiaccio sia egualmente convenevole per tutto: all'incontro è certissimo, che potrà cagionar ne' luoghi temperati febbri maligne, la ragione è, che i nostri umori non essendo in un movimento sì impetuoso, come lo sono a' Siciliani, devono in conseguenza perdere piuttosto il loro moto al rincontro di questi corpi freddi. In oltre come si vede in un aria temperata non c'è per questo bisogno se non d'Alimenti temperati, che trattenghino

no li nostri liquori in una giusta fluidità, poichè se diventano o troppo grossi, o troppo sottili, i medesimi non possono che cagionar diverse malattie.

Le acque de' fonti, e de' pozzi sono ordinariamente chiare, pure, e leggiere; la ragione è, che essendo state purgate passando negl' interstizj della terra, le medesime furono costrette di lasciarvi quelle materie grosse, che erano con loro mischiate.

Queste acque hanno diverse virtù secondo le diverse alterazioni, che hanno ricevuto; in fatti le une che sono quelle di cui ordinariamente ci serviamo, hanno tutte le qualità di un' acqua salutevole, le altre passando fra pietre molto fredde; come non vi depongono niente, e che più si caricano di particelle passando fra grandi interstizj, diventano in questo modo crude, disposte in conseguenza a coagulare i nostri umori, e cagionare ostruzioni, catarri, ec.

Tutti sanno che vi sono in molti luoghi fonti di acqua, i quali benchè abbiano un' acqua chiara, non tralasciano di dissolvere materie, che vi hanno fatto dimora, come frutti, e parti di animali. Ovidio nel libro decimoquinto delle sue Metamorfosi fa parlare in questo modo Pitagora sopra di questo:

Flumen habent Cicones, quod potum saxea reddit
Viscera ——.

Oltre queste acque ve ne sono ancora, che si putrefanno da sè stesse Si vedono in una grotta in Borgogna certe acque, che s' induriscono subito che le medesime cascano sopra le pietre. Un' Autore riferisce, che vicino di Cleremont in Overgnia, n' esce un picciolo ruscello da un grosso sasso, onde l' acqua nello spazio di un giorno, e di una notte si tramuta

in

in pietra. Queſt' acqua dà la morte a chi ne beve, e poſta in un vaſe ſi lapidifica. E' maraviglioſo, che queſte acque mentre colano conſervino la loro fluidità, e ſubito che ſono in quiete s' induriſcono, e reſtano opache. In queſte acque vi è una quantità conſiderabile di ſali acidi fiſſi, con molte parti di terra. Queſti acidi eſſendo rapiti dall' acqua per il movimento di truſione, allora non poſſono produrre ſopra di eſſa alcun effetto, perchè il moto progreſſivo del torrente ſi oppone, ma ſubito che l' acqua perde il moto di truſione, queſti acidi operando allora ſopra ciaſcheduna delle ſue parti ne chiudono tutti gl' interſtizj, che le medeſime laſciavano tra di loro, ſi oppongono alla entrata della materia eterea, la quale teneva ſeparate le parti dell' acqua, e le moveva per ogni direzione, e cagionando loro una ſtretta unione delle ſue parti con le particelle di terra che avevano ſeco rapite, formano in queſto modo un corpo duro, ed opaco, perchè i raggi luminoſi non ponno più paſſarvi come avanti.

Si dice ancora, che le acque di un certo fiume ubbriacano come il vino, il che ſi vede per queſto verſo:

Haud aliter titubat, quam ſi mera vina bibiſſet.

Può eſſer prodotto queſto effetto da alcune particelle di ſolfi volatili, che queſt' acqua contiene, che eſſendo portate nel ſangue, gli cagionano una gran fermentazione, ciò che cagiona una ſeparazione di qualche materia eterogenea colli ſpiriti, e li fa muovere inordinatamente.

L' acqua di fiume è la migliore, e la più ſalutifera di tutte le altre, perchè ella oltre il moto di fluido, è ſempre nel movimento di truſione, ed è vero che

che non è sempre così chiara come l' acqua di fontana, ma lasciandola riposare ella si purifica. Inoltre l' acqua di fiume deve pigliarsi in un luogo, che sia lontana dalla Città, perchè se passa per questi luoghi è ordinariamente carica d' immondizie.

Del Vino. Cap. II.

EGli è differente secondo il colore, l' odore, ed il sapore, secondo le diverse uve, di cui esso è fatto, secondo che più, o meno ha fermentato per mezzo de' raggi del Sole, e finalmente secondo le differenti fermentazioni, che il mosto ha ricevuto.

Deve essere scelto chiaro, trasparente, di un bel colore, non troppo recente, di un sapor dolce, e di un odor aggradevole.

La Scuola di Salerno fa conoscere in più luoghi li segni di un vino buono, e salutevole.

Vina probantur odore, sapore, nitore, colore.

Ed in altro luogo:

Si bona vina agis quinque hæc laudantur in illis:
Fortia, formosa, & fragrantia, rigida, frisca.

E finalmente in un' altro:

Vinum sit clarum, antiquum, subtile, maturum,
Ac bene dilutum, saliens, moderamine sumptum.

Il vino pigliato con moderazione fortifica lo stomaco, e le altre parti del corpo, rende facile la digestione, accresce la quantità di spiriti, scalda la immaginazione, eccita la memoria, dà dell' energia al sangue, ed a tutta la macchina, e provoca le orine.

Il vino usato in eccesso scalda molto, fermenta, e distrugge gli umori, produce la ubbriachezza, e ca-

cagiona molti mali fastidiosi, come febbri, apoplesie, paralisie, letarghi, ed altre della medesima natura.

Quando se ne fa la separazione de' principj, che lo compongono, si ha uno spirito, che non è che un' olio esaltato, carico di alcuni sali volatili, dopo si hanno molte flemme, e de' spiriti acidi essenziali. Onde finalmente vi resta nel fondo del vaso una massa composta di molti sali alkalici, e di terra.

Il vino usato moderatamente conviene in ogni tempo, in ogni età, e temperamento. Contuttociò il di lui uso è generalmente meno salutevole a' giovani di un temperamento solido, e bilioso.

Quando le Uve hanno acquistato una perfetta maturità se ne cava per espressione un succo dolce, il quale non ha niente di spiritoso.

Questo succo è chiamato da' Latini *Mustum*, quasi *Mistum*, *quoniam in illo omnia reperiuntur confusa*, perchè tutte le sue parti sono ancora in una gran confusione, ma quando ha fermentato, ed è divenuto vino, le sue parti grosse hanno dovuto precipitarsi al fondo, o attaccarsi a' lati del vase, ed i suoi spiriti essendosi per questo mezzo distrigati, rendono il liquore chiaro, spiritoso, e forte.

Si dee ancora osservare, che quando questo sugo non ha fermentato non dà per la distillazione alcuna goccia di spirito, ma solamente un olio grosso, in vece che quando ha fermentato se ne tira un spirito infiammabile, che non è altro, che quell' olio del mosto, il quale fu sminuzzato, e volatilizato per la fermentazione. Onde si vede perciò che fu detto, che i principj dell' Uve ricevono un alterazione considerabile per mezzo della fermentazione, e che i vini

possono esser differenti secondo che questi principj furono più, o meno sminuzzati; per esempio:

I vini dolci si fanno per l'ordinario mettendo il sugo delle uve sopra del fuoco subito espresso, acciocchè una parte delle umidità se ne vada in vapori: Si mette dipoi questo sugo nelle botti, in cui si lascia fermentare; ma bisogna considerare, che la fermentazione, che allora li sopraggiunge non può essere che imperfetta, perchè una parte delle sue flemme essendo state separate, i sali non sono molto disciolti, e disttigati, per concorrere a rompere in questo modo le di lui parti oleaginose. Dunque ne segue, che queste parti capillamentose, non essendo che mediocremente esaltate, involgeranno ancora in parte i sali, ed in conseguenza che il vino sarà forte, e nel medesimo tempo dolce.

Il vino moscato si fa nel modo seguente: si lasciano maturar le uve, dopo se li torce la grappola affinchè queste non ricevino maggior nutrizione, e che si arrostischino dall'ardore del Sole, dipoi si raccolgono, e se n'esprime il sugo, e si fa fermentare, ma come è poco carico di flemme, perchè i raggi, e la fermentazione glie ne hanno fatto perdere, e che i principj si sono volatilizzati, non è maraviglia se eccitano un sentimento di dolce.

La differenza de' vini secondo i luoghi, è quasi infinita; il che diede occasione a Plinio di dire: *Tot vina, quot agri*. Si può generalmente dire, che li migliori, li più spiritosi, e li più grati sono quelli, che vengono ne' paesi caldi, perchè i loro principj sono più sminuzzati, e finalmente perchè queste uve ricevono dalla terra una maggior quantità di

sol-

solfi. All'incontro i vini, che si fanno ne' paesi freddi sono molto meno spiritosi, e s'inacidiscono facilmente.

Vi sono ancora Vini, che si conservano lungo tempo, perchè i loro principj si trovano in una giusta proporzione, e come in una specie di equilibrio. All'incontro ve ne sono degli altri, che si guastano facilmente: due cagioni possono produrre questo effetto, cioè esteriori, ed interiori, le esteriori sono o calori eccessivi, che danno occasioni alli spiriti del vino di volarsene, o un freddo immoderato, che impedisce la loro depurazione.

Il tuono, e tutto ciò, che può cagionare nell' aria un movimento non naturale, è ancora disposto a far cambiare considerabilmente la natura del vino, in fatti l' aria essendo fortemente scossa dee farli mischiare il tartaro, che si era precipitato al fondo della botte colle parti spiritose, e concorrendo insieme farlo in questo modo inacidire, e perciò si suole chiudere vini nelle profonde caverne, acciocchè non sia così esposto alle ingiurie dell' aria, ma queste cauzioni sono alcune volte inutili. In quanto all' esteriori, che alterano notabilmente i vini, riporterò quì alcune precauzioni. Di tutti gl' ingredienti, che sono in uso per rimetterli, i migliori sono la colla di pesce, i bianchi d' uovo, le grappole, la carta, il tartaro, il miele, il vino cotto, il zucchero, il marmore, e l'alabastro polverizzato. Ve ne sono ancora molti altri, de' quali non voglio parlare, per essere il di loro uso molto dannevole.

I bnoni effetti, che produce l'uso moderato del vino, provengono principalmente da' suoi principj spiri-

ritosi, i quali animano la digestione degli alimenti, comunicando a queste parti del loro moto, e fermentando co' medesimi; queste parti spiritose essendo portate nella massa del sangue, la rianimano, e gli comunicano maggior forza, essendo separati nel cervello, si portano qua, e là a svegliare le Traccie impresse nel medesimo, e si portano finalmente in maggior quantità nelle parti per darli una maggior energia.

Come v' è un gran numero di vini diversi, per questo ognuno produce certi particolari effetti secondo il diverso ordinamento di queste parti.

Per esempio, il vino bianco passa più presto, e monta piu facilmente al capo, non perchè contenga maggior quantità di spiriti, ma perchè essendovi meno di tartaro essi sono più sciolti, e possono operare con maggior energia

In quanto al vino rosso, egli conviene generalmente più del bianco. La ragione è, che contiene una quantità di parti tartaree, che lo rendono men forte, e più stomachico.

Il vino che è di un colore tra il bianco, e il rosso, egli si fa con uve dell' istesso colore, ovvero mescolando il vino bianco con qualche poco di rosso.

I vini dolci non debbono usarsi sì comunemente in ogni pasto, perchè l'eccesso di questi vini è molto più danneggievole degli altri, ad ogni modo egli può esser salutevole nel pranzo, o dopo di questo.

Galeao vieta l' uso del vino a' fanciulli fino alla età di quindici anni, e questo non senza ragione, poichè questo liquore provoca ne'loro umori eccessi di fermentazione, il che non si potrebbe fare, senza

che

che le parti ſolide, che ſono ancor tenerelle, non ſiano alterate. Ed invero ſi può dire, che queſte fermentazioni diſtruggono in qualche modo le principali parti del corpo, e che gli abbreviano i ſuoi giorni. Eſſo approva molto l' uſo ne' vecchj, mentre che lo uſino ſobriamente, perchè hanno biſogno di un liquore, che gli dia delle forze.

Ma ſe preſo moderatamente produce buoni effetti, ne produce ancora molto peſſimi, quando ſi uſa in eccedſo. In fatti li ſuoi principj volatili facendo creſcere la fermentazione del ſangue, cagionano la ſeparazione di una materia di diverſa natura con gli ſpiriti, onde fermentando non ponno conſervare alcun' ordine, e diſturbano tutte queſte parti, è allora che queſti tali ſono ubbriachi, e furioſi, che vedono duplicatamente gli oggetti, e che ſono in una ſpecie di follia, a cauſa del movimento ſregolato degli ſpiriti animali: ad ogni modo queſti tali reſtano in queſto ſtato infino che queſta materia ſia ſtata tanto ſminuzzata per mezzo della fermentazione, che poſſa eſſere rapita dal torrente degli ſpiriti, e portata alla periferia del corpo.

Vi è una pianta chiamata comunemente *Datoria*, dagli Arabi *Burlatoria*, queſta è una ſpecie di Stramonio; le ſue foglie ſono ſimili a quelle dello Stramonio ordinario, di un odore ingrato; ſicchè il ſeme di queſta produce maraviglioſi effetti, poichè ſe ſe ne inghiottiſce una mezza dramma non ſolamente ubbriaca, ma ancora fa reſtar ſtordito, talchè fa ridere, piangere, ec. per qualche ſpacio di tempo.

Diceſi, che ne' luoghi in cui ella creſce abbon-

ſtantemente, che le donne impudiche ne danno a' loro mariti per metterli in una ſpecie di delirio, che dura alcune ore; e che in queſto tempo poſſono tutto intraprendere ſenza dubbio; e che finalmente per rimetterli nel primo ſtato altro non fanno, che metterli i piedi nell' acqua fredda.

Mondi Medico di Londra riferiſce un Iſtoria aſſai maravglioſa, di certi Marinari, i quali avendo trovato in un' Iſola del Mare Indiano prune di un bel colore, e di un grato ſapore, ne mangiarono con avidità; ma che pagarono ben preſto queſto piacere, perchè caſcarono ſubito in una tal pazzia, che gli uni non facevano, che ridere; gli altri che piangere, e gli altri che ballare.

L' Opio chiamato dagli Arabi, e dagli Indiani *Afrum*, egli è una certa gomma che eſce dalla teſta del Papavero di Egitto, e della Grecia. Non poſſiamo avere di queſto Opio, perchè i Turchi lo conſervano per loro; ma in vece di quello, ci mandano l' *Omerconium*, che è un ſugo tirato per eſpreſſione dalle teſte, e dalle foglie del Papavero, che ha quaſi la virtù dell' Opio.

Tutti conoſcono aſſai la qualità narcotica di queſta droga, che eſſendo pigliata in maggior doſe cagiona ſpeſſe volte la morte. Contuttociò i Turchi ſi ſono talmente avvezzati, che ne poſſono pigliare inſino a mezza dramma per giorno ſenza verun incomodo, quando che ne' noſtri paeſi appena ſe ne pigliano due, o tre grana.

I Turchi fanno una grande ſtima dell' Opio, perchè lor toglie la triſtezza, il dolore, e finalmente perchè li rende intrepidi, ed animoſi nelle battaglie,

Il

Il tabacco non è messo in uso appresso gli Europei, tanto quanto appresso gli Indiani; questa pianta era altre volte incognita agli antichi: Ella è chiamata da' Latini *Nicotiana*, e *Tabacco* volgarmente, perchè ella cresce abbondantemente in una Isola dell' America, chiamata *Tabacco*.

Ve ne sono tre specie, che non descriveremo per esser ampiamente descritte in diversi autori. Basta saper che tutte queste specie purgano per sotto, e per sopra con gran violenza, e che convengono negli affetti di capo. Ma questo è molto più in uso per il piacere, che per la sanità.

Subito che questa pianta fu conosciuta da alcuni dell' Europa, ella fu in uso quasi per tutto, ad ogni modo ella è molto attrattiva, e fa grate impressioni sopra dell' organo dell' odorato; ella toglie la fame a molte persone, e per questo gli uomini di travaglio, con una o due pippe di Tabacco passano qualche tempo senza fastidio, e senza aver bisogno di alcuna cosa. Quando s' incomincia il di lei uso si patiscono ordinariamente sintomi non ordinarj, che arrivano al cervello, e al genere nervoso.

In tanto l' uso del Tabacco non è indifferente, s' osserva che indebolisce la memoria, e scalda molto, perciò si dee andar con accortezza nell' avvezzarsegli.

Dell' Aceto. Cap. III.

Questo è bianco, o rosso; dee esser eletto di un sapor acido, ed acuto, che sia stato fatto con vino carico di spiriti, e di molto tartaro.

Questo è astringente, e refrigerante. Sveglia l'appetito, facilita la digestione degli alimenti, modera l'ardore degli umori, resiste all'aria appestata; alcune volte arresta il singhiozzo, ed il vomito, ed è proprio nelle emorragie.

Ma quando è preso in eccesso, irrita fortemente lo stomaco, e gl'intestini, è contrario al genere nervoso, alle persone magre, e a coloro che hanno affetti di petto, che sono travagliati dalla tosse, che non possono respirare, e che finalmente sono disposti alle passioni isteriche. Questo conviene in ogni tempo a' giovani biliosi, ma i vecchi, e le persone di un temperamento melanconico devono asternesene, o usarne sobriamente.

L'Aceto è un liquore acido assai conosciuto, e quasi che si può dire, che egli non è altro che il sugo d'agresto rivificato.

In effetto abbiamo fatto vedere parlando de' diversi stati per cui passava l'uva avanti che fosse venuta ad una perfetta maturità, che l'agresto non è agro, se non perchè gli acidi predominano sopra degli altri principj, e che di poi non diventa dolce, se non perchè gli suoi acidi furono inviluppati dalle parti oleaginose, che gli erano portate a proporzione che maturava. Con tutto ciò sembra che gli acidi dell'uva, che avevano perduto una parte della lor forza, per la loro unione, con li principj oleaginosi, si trovino nell'aceto con la sua prima forza, che avevano nell'agresto.

L'Aceto si fà per una seconda fermentazione del Vino. Nella prima, abbiamo osservato, parlando del vino, che le parti volatili sopravanzano dal-

dalle materie groſſe, e precipitano ai lati, ed al fondo della botte il Tartaro del vino.

Il Liquore ſta in queſto ſtato tanto che gli ſpiriti del Vino hanno aſſai forza, e ſono diſpoſte a ſpignere continuamente le parti del tartaro, e fa in modo tale, che queſte non ſi confondino con gli altri principj. Ma ſubito che una parte di queſti ſpiriti ſe ne è avolata, il Tartaro non trovando più quella reſiſtenza, che trovava avanti, ſi meſcola, e ſi confonde nel Vino, e prende il predominio ſopra d'ogni altro principio, onde cagiona una fermenrazione, che diſtrugge, e ſminuzza le parti capillamentoſe, e fa in queſto modo ſciogliere tutti gli acidi, ed allora il Vino diventa Aceto.

Se ſi ha una botte a' lati di cui vi ſia attaccato del tartaro, e che vi ſi ponga dentro del Vino, è un fatto che dipoi meſcolandoſi eſſo col Vino, reſta diſciolto, e lo inacidiſce.

Per far più prontamente l' Aceto ſi laſcia il Vino in luogo caldo; allora il calore eccitando nel Vino una picciola fermentazione, ne fa ſvaporar molte parti ſottili, ſicchè meſcolandoſi il tartaro lo rende acido nella maniera che più volte s' è detto.

Eſponendo all' aria del Vino ſi fa ancor dell' Aceto, perchè introducendoſi parti fermentative deono queſte eccitar una fermentazione, la quale, come abbiamo detto, rompe i legami degli acidi, e gli rende diſpoſti a cagionar quel ſentimento di agro, che ſi ſente nell' aceto.

L' aceto è aſtringente, refrigerante, e conviene nelle emorragie, perchè le ſue parti a guiſa di cuneo ſi introducono negli umori, e gli figgono legger-

germente contro le fibre nello stomaco; facilita la digestione, fermentando gli alimenti, e sminuzzandoli in minutissime parti.

Quando s'usa in eccesso produce effetti del tutto opposti. Allora indebolisce lo stomaco, irritandolo fortemente; è contrario al genere nervoso, smagrisce le parti del corpo, condensa il sangue, e gli fa perdere del suo muovimento, perchè gli acidi mischiandosi con esso ammassano i suoi principj, di modo che restano men disposti a moversi.

L' Aceto da' Latini *Acetum*, quasi *Acutum*, vel *Acidum*.

Dell' Acqua vita, e d'alcuni Liquori. Cap. IV.

Questi deono scegliersi d' un grato odore, che s'infiammino facilmente, e che non siano d' un sapore troppo acre, e mordace. Questi liquori presi moderatamente scaldano e fortificano lo stomaco; apportano molta facilità alla digestione; dissipano i venti, moderano i dolori colici, incitano gli spiriti, accrescono il moto del Cuore, e invigoriscono in un tratto la macchina. Producono ancor buoni effetti negli apopletici, e ne' letarghici, ne' paralitici, nelle contusioni, ec.

L'eccesso di questi mette il sangue, e li spiriti vitali in una agitazione, e in un tal disordine, che per lo più dà la morte.

Il lungo uso dell'acqua vita come di tutti gli altri liquori infiammabili dissolvono a poco a poco talmente il sangue, che se l' uomo non è di un temperamento, e di una costituzione grassa, e corpolenta, diventa per l' ordinario idropico.

Que-

Questi convengono principalmente a' vecchi, a' flemmatici, alle persone corpolenti, e che hando uno stomaco debole, ma non v'è che sia più danneggievole a' giovani di un temperamento secco, è magro.

Abbiamo osservato parlando del vino, che se sue parti balsamiche, che avanti la fermentazione erano grosse, diventano per mezzo della fermentazione volatili, e spiritose.

Vediamo ora come si separano dal vino, si riempie di vino la metà di un vase di rame, col suo coperchio, ec. Si dà un picciol fuoco continuando il medesimo sino che sia distillata la quarta parte dell'umidità, e sia un acqua vita assai forte, ma quando si desidera che sia ancor più forte si fa di nuovo distillare col Serpentino, ed allora le flemme non potendo montar tanto quanto monta lo spirito, cascano sempre al fondo, e si ha in questo modo uno spirito interamente separato dalle flemme.

Del resto si dee andar cauto nell'uso di questi liquori ardenti, il che non si saprebbe troppo raccomandare. I nostri antichi ci dovrebbero servir di esempio in questo fatto.

La maggior parte non si serviva che di acqua, o se pigliava del vino era ben temperato con essa: non è dunque meraviglia se erano forti, vigorosi, e se vivevano lungo tempo. Noi all'incontro abbreviamo i nostri giorni non solamente bevendo molto del vin puro; ma ancora ricerchiamo mezzi per cui si possa cavar l'acqua, che si trova naturalmente nel vino, con non temperare il calore del vino, onde accrescendoci la fementazione del sangue

gue più dell' ordinario, tendiamo noi ſteſſi alla noſtra deſtruzione.

E' vero che queſti liquori inanimano gli ſpiriti, e fortificano lo ſtomaco pigliati con cautela, ma in ricompenſa quando ſi paſſa una certa quantità, non ſolamente producono diverſe incomodità, ma rendono ancora le perſone temerarie, e beſtiali.

Gli ſpiriti infiammabili hanno un ſapore molto acre, che non piace a tutti; onde per levar loro queſto ſapore ingrato ſi miſchiano inſieme diverſi ingredienti, ed allora ſi chiamano Roſoli.

Della Cicolata. Cap. V.

QUeſta deve eleggerſi recente, peſante, dura, e ſecca, di color di caffè, di un grato odore, e ſapore. Ella nutriſce molto, è propria per riſtaurare le forze abbattute, e per dare del vigore, e dell' energia alla macchina. Facilita la digeſtione, addolciſce gli umori acri, conſuma i vapori del vino, eccita gli ardori di Venere, e reſiſte alla malignità degli umori.

Quando s' uſa queſto liquore in eccesſo, o che ſi fanno entrare nella di lei compoſizione molte Droghe acri, e piacenti, allora ſcalda conſiderabilmente, ed impediſce per lo più il ſonno. Conviene principalmente in tempi freddi a' vecchi, alle perſone di un temperamento freddo, e flemmatico, a coloro che non digeriſcono le non difficilmente; ma i giovani di un temperamento caldo, e bilioſo, in cui gli umori ſono in gran movimento, devono aſtenerſene, o almeno uſarne ſobriamente.

La Cicolata è una paſta ſecca, al guſto molto

gra-

grata. Ella è in uſo ne' paeſi dell' America, onde gli abitanti qualche tempo dopo la inſegnarono agli Europei. La baſe di queſta compoſizione è il Coaco, e il Cacao, a cui vi ſi aggiongono alcuni aromati, come ſi vede per la deſcrizione ſeguente.

Per far la Cicolata ſi piglia il più groſſo, ed il migliore Cacao, ſi mette ad arroſtire in un ſpiedo ſopra del fuoco, aggirandolo ſempre infinachè ſi potrà facilmente ſeparare dalla ſua ſcorza; dipoi ſi leva la medeſima dalle Amandole, e di nuovo ſi mettono ad arroſtire nel ſpiedo ad un fuoco lento inſino che le medeſime ſiano ben ſecche, ſenza eſſer bruciate. Ancor calde ſi ammaccano in un mortajo di bronzo, di cui sì è fatto avanti ſcaldare il fondo. Ed in queſto modo ſi riducono le amandole in una paſta, che non deve eſſere nè dura, nè grumoſa.

Si peſa due libre di queſta paſta, e ſi mette di nuovo dentro il mortajo ſcaldato come ſopra, meſcolandovi una libra, e mezza di zucchero ben polverizzato, s' ammacca quella miſtura, affinchè il Zucchero ſi uniſca intimamente alla paſta, dipoi ſi aggionge una polvere compoſta di Garofoli, ed una mezza dramma di Cannella. Alcuni vi meſcolano ancora un poco di Ambra griſa, e di Muſchio, quando queſto miſchiamento è fatto, ſi piglia la paſta, e ſe gli dà la figura che più piace, e ſi fa ſeccar al Sole.

Del reſto poi ſi mangia tal qual' è, o ſe ne fa un liquore molto grato, e molto in uſo; Alcuni ſi ſervono ordinariamente di acqua comune, con alcuni gialli di uovo per render il liquore di una maggior conſiſtenza, altri amano piuttoſto il latte dell'amandole, altri un emulſione di quattro ſemi freddi maggiori, altri, l'Acque di Cicoria.

Le

Le Droghe, che entrano nella composizione della Cicolata, essendo abbondanti di principj volatili, si concepisce facilmente, che questa composizione dee render facile la digestione, dar del vigore alla macchina, e produr quantità di altri buoni effetti, esser salutevole a' Tisici, mentre sia ordinata a tempo, e luogo non solamente a cagione de' buoni effetti che cagiona, ma eziandio perchè il Cacao, il quale è la principal droga di questa composizione, essando abbondante di molti principj balsamici, dee addolcire, ed involgere gli umori acri, che si trovano abbondantemente ne' Tisici, e nutrire le parti solide.

Mondi Medico di Londra riferisce, che un ammalato essendo travagliato d'una tisi si mise nell'uso della Cicolata, e si trovò in poco tempo perfettamente guarito; ma quel ch'è di più maraviglioso si è, che la sua moglie per compiacere al marito, essendosi messa a bere della Cicolata, col medesimo ebbe dipoi molti figli, benchè fosse per lungo tempo creduta sterile.

Se questo liquore produce buoni effetti quando si usa moderatamente, non lascia in ricompensa di produrre molte incomodità quando si usa in eccesso, o vi si mescola troppe droghe acri, perchè allora eccita ne' nostri umori fermentazioni non ordinarie, che tendono alla distruzione del misto, e questa è la ragione, che non conviene a' biliosi, ed impedisce per lo più a molti il sonno.

Del Caffè. Cap. VI.

SI dee elegger nuovo, ben mondo della sua scorza, di mezzana grossezza, grisaccio, che non abbia alcuno ingrato odore, ma che all'incontro mandi un odor grato quando è stato abbruciato.

Il Caffè fortifica lo ſtomaco, facilita la digeſtione, modera i dolori di capo, conſuma i vapori del vino, e degli altri liquori ſpiritoſi, provoca le orine, e l'umor meſtruale, rende la memoria, e la immaginazione viva, e pronta, e rallegra lo ſpirito.

L'uſo immoderato del Caffè immagriſce, impediſce il dormire, diſtrugge le forze, e produce molte altre ſimili incomodità.

L'albero che porta il caffè naſce nell'Arabia felice. Il modo di prepararlo è di farlo arroſtire ſopra di un fuoco lento, oſſervando ſempre che ſi arroſtiſca ugualmente per tutto. Quando ha acquiſtato un colore tra il nero, ed il giallo ſi rende in polvere, e ſe ne fa un liquore aſſai conoſciuto. I Turchi, gli Arabi, e molti altri popoli di Oriente, a cui l'uſo del vino è proibito, o pure non ſe ne ſervono, uſano queſto liquore; ed egli è ora sì comune in tutta l'Europa, che non ſi vede altro in tutte le ſtrade, che luoghi in cui ſi vende il Caffè.

Quando il Caffè è arroſtito, i ſuoi ſali alkalini reſtano più liberi, ed i ſuoi ſolfi ſono più eſaltati; il che fa, che allora è di un odore più grato. Queſta picciola calcinazione rende ancora le ſue parti più diſpoſte a produr gli effetti, che ſi oſſerveno giornalmente.

Del Thè. Cap. VII.

IL Thè deve eleggerſi recente, in picciole foglie verdi, ed intiere, di un odore, ed un ſapore come le Viole. Si deve conſervare in un vaſo di vetro ben chiuſo, affinchè non perdi le parti più volatili.

Del reſto, come ci ſiamo ſempre attaccati a pigliar ciò che vi era di buono nella maniera del vivere di ogni Nazione, per queſto non abbiamo tralaſcia-

ſciato di metter in uſo un liquore di cui ſi ſervono molti popoli Orientali, preparato con le ſoglie del Thè, e infuſe caldamente in qualche liquore, come nell'acqua, o nel latte, inſinchè il liquore ſi ſia aſſomigliato al colore di queſte ſoglie.

Le ſoglie del Thè ſono lunghe, agguzzate, e tagliuzzate all'intorno; queſte naſcono nella China, nel Giapone ec. I popoli di quei paeſi le raccolgono nella Primavera, mentre che le medeſime ſono ancor picciole, e tenere, le fanno ſeccare, e ce le mandano a quel modo.

Il liquore del Thè è molto ſalutevole, poichè egli produce molti buoni effetti, in tal modo che è molto migliore del Caffè, perchè l'uſo eceſſivo del Caffè è per ordinario dannevole.

La maggior parte de' buoni effetti, che s'oſſervano nel Thè, provengono da' ſuoi principj volatili. Egli fortifica lo ſtomaco, purifica la maſſa del ſangue, e la trattiene in una giuſta fluidità, ſottilizzano le materie groſſolane, che facevano oſtacolo al ſuo moto. Finalmente come contiene molte parti balſamiche con molte parti di acqua, che gli ſervono di veicolo, perciò diſſolvendo i ſali acri, ed involgendoli, ſi trova che l'uſo del Thè è molto convenevole a' Tiſici.

In oltre diceſi, che ne' luoghi ove viene il Thè, tutti quelli, che ſe ne ſervono ordinariamente ſono liberi dalla gotta, e dalla pietra. Veramente queſto non s'oſſerva ne' noſtri paeſi, e queſto forſe perchè non ci mandano il migliore, o ſe lo mandano, biſogna neceſſariamente, che il tempo, e la lunga navigazione gli faccia perdere la ſua virtù.

IL FINE.